

DE RØDE SPISER KØD: 'Dybest set er vi rovdyr'

1. april 2017, Information, Sektion 3 (Moderne Tider), Side 19, Sofie Tholl..., 904 ord, Id: e6316dd2

Filosof Anders Fogh Jensen, der er aktuel som dramatiker med stykket 'De danser alene', er et rovdyr og vil ikke nægte sig selv **kød**. Det skaber splittelse at bebrejde sig selv, og det er mere usundt end usund mad.



Fra 1-10 hvor venstreorienteret er du? »En 9' er, vil jeg tro. Jeg går ind for, at de væsentlige samfundsfunktioner skal lægges ind under staten, frem for at private firmaer skal stå for det. På den måde kan vi skabe det, der er til folkets bedste, uden at spille en masse ressourcer på reklame, konkurrence og andet bras. Staten skal gøre alt det, der ikke kan betale sig, som transport, postvæsen, public service - og nu også levere IT - uden at konkurrere med sig selv eller andre.« Fra 1-10 hvor madglad er du? »En 8' er, tror jeg.« Hvad er din mest venstreorienterede madoplevelse? »Det er vigtigt, at man skelner mellem rødt og grønt, når man taler om venstreorienteret politik. Rødt handler om retfærdighed og menneskets frigørelse fra fremmedgørelse. Grønt handler om økosystem og de kommende generationer. Jeg **spiser** rødt, men ikke særligt grønt, i forhold til hvad venstreorienterede typisk gør nu om dage. Og det betyder også, at jeg ikke steger min bøf ret meget. Jeg elsker rødt **kød**. Det var vist ikke helt et svar. I jeres metaforiske forstand er mit svar: folkekøkkener. Eksempelvis i Folkets Hus ved Stengade på Nørrebro. Her laves der mad, uden at formålet er at tjene penge på det. Samtidigt bliver man forbundet med nye mennesker, mens man indtager det.« Hvad finder man altid i dit køkken? »Sennep og estragon. Jeg er stor fan af begge dele.« Hvad er din livret? »Ossobuco. Jeg er i det hele taget mest til gryderetter.

Omsorgen er kogt ind i dem. Og så er jeg søn af en kreaturhandler.

Og det betød, at vi i mit barndomshjem fik alle mulige ukurante stykker **kød**, som man ikke finder i supermarkedet, når en ko havde brækket et ben og røg til slagtning.« Hvad kunne du - af politiske årsager - aldrig finde på at spise? »Jeg fornægter ikke, at jeg er et rovdyr, og jeg har det ikke svært med, at vi dræber dyrene og **spiser** dem.

Men jeg har det svært med dyrenes lidelse, mens de lever. Så er der noget med at spise mennesker, som jeg heller aldrig kommer til.« Er der noget, du skammer dig over at elske at spise, fordi det er imod din overbevisning? »Jeg skammer mig ikke over en konkret ret eller smagspræference. Men jeg skammer mig over at spise for meget og for usundt, i forhold til de meget martrende billeder af perfektion, selvkontrol og selvkorrektion, som vi omgiver os med.« Hvor ofte **spiser** du **kød**? »Hver dag — ligesom Røde i Matador.« Har du en madpolitisk kæphest? »Nej, men jeg har en livsfilosofisk kæphest om vores forhold til, hvad vi **spiser** og drikker: Fornægtelsen af det, man gerne vil spise, skaber splittelse og

bebrejdelse, og det er mere usundt end usund mad. Mange fysisk sunde mennesker lever mentalt udsultede liv.

Og når vi ser en tyk mand, kalder vi ham gerne 'levemand', for der er noget meget livsdueligt over at nyde livet, mens det er her. Det gør ham i mine øjne sundere end de livsfattige mennesker, der forholder sig kritisk til alt, hvad de indtager. Selvbebrejdelse er ikke sundt.

Jeg er utroligt glad for **kød** og ærgerlig over, at vitale livsfunktioner er behæftet med skyld og risiko.« Hvor bevidst er du om at bruge mad aktivt som en identitetsmarkør? »Det tænker jeg ikke bevidst over.« Hvad er den mest højreorienterede spise, du kan komme i tanke om? »Det er lidt synd, men i moderne tid er 'stadion-pølsen' ikke længere den venstreorienterede arbejders spise, men fankulturens, som rummer vold, manifestationer og racisme.« Hvad er det værste, venstrefløjen har tilført madkulturen? »Alliancen med den grønne bevægelse har lagt en masse skyld til det at udfolde sin natur, nemlig at spise **kød**. Dybest set er vi rovdyr, men der er en forventning om, at vi overskrider det faktum og naturen i os og bliver til en kanin eller en ko. Der er bevægelser i gang hen imod det, at vi burde leve, så vi ikke koster andre livet. Men de, der lever sådan, fornægter grundlæggende et stykke natur i mennesket. Vi definerer dyr ud fra, om de er rovdyr eller ej - og det er mennesket.«.

modernetider@information.dk

Fakta: Livretten

Ossobuco til 4-6 personer

1 stort løg, 3-4 små gulerødder, 2 små stilke bladselleri, 3-4 fed hvidløg, krydderbuket af: 1 stort laurbærblad, 4-5 stilke bladpersille, en kvist frisk salvie og 2-3 kviste timian, 4-6 tykke skiver ossobuco, hvedemel, salt og peber, olivenolie og smør, 2 dl hvidvin, 1 ½ -2 dåser hakkede flåede tomater af bedste kvalitet. 2 dl kalve-eller hønsebouillon, evt. sukker.

Skær grøntsagerne i meget små terninger og hak hvidløgsfeddene fint.

Bind krydderbuketten. Skub marven ud af to-tre af ossobucoskiverne og gem dem til risottoen. Rids kanten på skiverne og på hver side af knoglen.

Vend dem i mel krydret med salt og peber. Brun dem i en blanding af olie og smør. Hæld fedtstoffet fra, når skiverne er brunet. Læg ossobucoerne i et stort ildfast fad, efterhånden som de er brunet. Sauter løg, gulerødder og selleri et par minutter. Tilsæt hvidløg og vin.

Tilsæt tomater og bouillon. Bring det hele i kog og smag til med salt, peber og lidt sukker. Læg krydderbuketten ved ossobucoerne i fadet og hæld tomatblandingen over. Luk fadet

til med bagepapir og alufolie udenpå.

Sæt ossobucoerne i ovnen og lad dem braisere i halvanden time på 130 grader.

Tjek, om de er helt møre, hvis ikke, så giv dem 20-25 min længere.

Alt materiale i Infomedia er ophavsretligt beskyttet.

Kunden må ikke sælge, videregive, distribuere, gengive eller mangfoldiggøre materiale fra Infomedia uden særlig og skriftlig aftale med Infomedia. Overført (downloadet) materiale skal slettes efter anvendelsen og må ikke indlægges i informations-genfindingsystemer, som for eksempel elektroniske postsystemer, databaser, fælles netværk eller lignende.

Videreformidling

Kunden må foretage videreformidling (ved videreformidling forstås kopiering, distribution via elektronisk post, tilrådighedsstillelse i databaser, på netværk eller lignende) af modtagne overskrift- og indledningsformater inden for kundens egen virksomhed. Al anden videreformidling af materiale fra Infomedia skal aftales skriftligt med Infomedia.

Information

2. kapitel: Spørg ikke, hvorfor vegetaren ikke spiser kød

2. december 2017, Information, Sektion 1, Side 9, Katrine Hornstrup Yde..., 672 ord, Id: e686fceb

Normerne er nedbrudt, og Emma Gads værk fra 1918 er mere relevant end længe. I Informations julekalender skriver vi 'Takt og Tone' om, så den passer til de store, nære konflikter, vi står over for i 2018. Dette er andet afsnit: 'Sådan omgås du tidens vegetarer'.

»Værtinden bør aldrig med et Ord berøre Besværet, der er gaaet forud for det Selskab, der afholdes.« Emma Gad, 1918 Man bør aldrig sætte en vegetar i forlegenhed, og man bør aldrig føle sig i forlegenhed i selskab med en vegetar.



Et stigende antal danskere fra alle samfundslag fravælger at spise **kød**. Hvorfor den enkelte helt eller lejlighedsvist, med total konsekvens eller mere selektivt har fravalgt at spise **kød** eller alle animalske produkter, er op til denne enkelte. Det er ikke hendes ansvar at forklare dig sit valg. Man skal aldrig spørge en vegetar, hvorfor hun ikke **spiser kød**.

Er du vært for en vegetar eller veganer, så gør dig den høflige ulejlighed at tilberede et kødløst måltid.

Den tid er ovre, hvor en kokebog fra 1970'erne med brunede illustrationer af bønnemos i bagt squash er eneste opskrift på at affodre den kødfornægtende. Erstat ikke blot bøffen til dine andre gæster med en erstatningsret til vegetaren. Dette er en synligt besværet gestus. Alle vil bemærke portobellosvampen i rummet.

Dit hensyn vil snarere ligne en affodring. Tilbered derimod et lækkert måltid uden **kød** til alle inviterede.

Er den disciplin dig helt fremmed, så gør det til en kærdommen udfordring at konsultere internettet med dets millioner af overkommelige forslag, her vil du se muligheder frem for fravalg. Laver du større selskaber for mange gæster, så sørg altid for at have appetitvækkende retter uden **kød** på bordet.

Lad aldrig dine egne valg gå ud over andre. I disse klimaforandringens krisetider og med større og effektiviserede landbrug får flere og flere kødspisere skrupler med at spise **kød**. De ønsker at skære ned på kødforbruget eller helt omlægge deres livsstil, men formår det ikke i praksis. Så går de til vegetaren eller veganeren på samme måde, som man engang gik til præsten: for at søge aflad, for at forklare sig, for at få overmoraliske formaninger, som de dernæst kan tage til sig eller forkaste efter forgodtbefindende.

Det er ikke vegetarens rolle at give dig syndsforladelse for at elske god skinke eller for at spise en bøf i ny og næ. Det er ikke vegetarens opgave trofast at forklare, hvordan hun får umamismag ind i sine aftensmåltider eller dækket sine ernæringsbehov. Det er ikke vegetarens opgave at vedkende sig, at hun går glip af gastronomiske oplevelser på grund af sit fravalg.

Det er ikke vegetarens opgave at redegøre for, om hun i livets andre henseender handler i overensstemmelse med deres bevæggrunde for ikke at spise **kød**. Og gør dig ikke klog på, hvilke vegetariske madvarer og erstatningsprodukter, du finder acceptable eller latterlige. Skulle vegetaren selv vælge at bringe disse emner op, spørg da kun ind, hvis du faktisk er interesseret. Hvis du føler dig klempt af en uvelkommen prædiken på området, så led samtalen over på et emne, som din gæst brænder lige så passioneret for, men hvor I enes eller finder fornøjelse i at uenes.

Er det derimod dig, der er vegetar eller veganer, så udvis samme takt, som du ønsker bliver udvist mod dig. Tal aldrig nedsættende om **kød**, mens andre **spiser kød**. Væmmes du over de andres tallerken, må du for alt i verden holde væmmelsen skjult. Forvent ikke, at dit kødspisende selskab ønsker at høre om dyrevelfærd eller CO2-udslip, når de ønsker at nyde deres måltid. Meld i god tid ud til din vært, at du ikke **spiser kød**. Det er langt værre at afvise din værts måltid, når hun har tilberedt det med ønske om at glæde dig.

Skulle du komme for skade tilbydes **kød**, så tak venligt nej og **spis** det af måltidet, du kan. Bring ikke en uvidende vært i forlegenhed ved at udbrede dig om dine spisepreferencer.

yde@information.dk

Fakta: JULEKALENDER, 2. DECEMBER

Informations julekalender 2017: Emma Gad til vores tid × Informations Julekalender 2017 er en genfortolkning af Emma Gads ' Takt og Tone' til en ny tid. Vi vil ikke tilbage til gamles dages faste former, og vi vil ikke tilbage til ungdomsoprørets formløshed. Vi vil lave en progressiv social manual for det 21. århundrede. Dette er andet afsnit.

Alt materiale i Infomedia er ophavsretligt beskyttet.

Kunden må ikke sælge, videregive, distribuere, gengive eller mangfoldiggøre materiale fra Infomedia uden særlig og skriftlig aftale med Infomedia. Overført (downloadet) materiale skal slettes efter anvendelsen og må ikke indlægges i informations-genfindingsystemer, som for eksempel elektroniske postsystemer, databaser, fælles netværk eller lignende.

Videreformidling

Kunden må foretage videreformidling (ved videreformidling forstås kopiering, distribution via elektronisk post, tilrådighedsstillelse i databaser, på netværk eller lignende) af modtagne overskrift- og indledningsformater inden for kundens egen virksomhed. Al anden videreformidling af materiale fra Infomedia skal aftales skriftligt med Infomedia.

Information

Du må kun spise **kød**, hvis du kan skyde dyret

17. marts 2017, Information, Sektion 2 (Kultur), Side 10, Mathias Irminger Sonne..., 1846 ord, Id: e629abcb

Hvorfor **spiser** vi **kød** fra dyr, der har levet under kummerlige forhold, mens vi går åh så meget op i at beskytte andre dyr? Den tyske stjernefilosof Richard David Precht dissekterer det paradoksale forhold mellem mennesker og dyr.

Richard David Precht: ' Tiere denken', Goldmann-Verlag, 23 euro



At der stadig var langt mere plads end i en gennemsnitlig svine-eller hønsesald, skulle blive aftenens gennemgående joke. Så tæt pakket var foredragssalen i den grønne tænketank Heinrich-Böll-Stiftung i centrum af Berlin, hvor aftenens stjerne endda blev vist på storskærme rundt i husets andre sale for at give de flere end 500 håbefulde gæster et blik af giraffen.

Rammen var en af verdens største fødevareog landbrugsmesser, Berlins såkaldte Grüne Woche, der årligt trækker over en halv million besøgende og titusinder af demonstranter mod 'landbrugs-industri' og massedyrehold.

Stjernen på scenen var Richard David Precht, Tysklands formentlig mest populære filosofiprofessor, der bl. a. har sit eget tv-show og står bag bogen Hvem er jeg - og hvis ja, hvor mange?. Alene dette værk, hvor en række klassiske filosofiske spørgsmål især inden for erkendelsesteorien belyses i neurobiologisk optik, har solgt i millionoplag på flere end 25 sprog. Tonen er antiakademisk, men både i den filosofiske fagverden og i den tyske presse har man taget hatten af for, at værket filoso-fisk set måske ikke indløser sine egne store ambitioner, men alligevel er en formidlingsmæssig genistreg, der har lokket millioner af læsere til overhovedet at stille sig selv en række grundlæggende filosofiske spørgsmål: Hvem jeg er, hvad jeg bør gøre, hvad jeg kan vide, og hvor jeg skal hen.

Menneskedyret

Nu er Precht atter bogaktuel med det næsten 500 sider tunge værk Tiere denken (Dyr tænker eller At tænke dyr, red.), der bærer den mere entydige undertitel »Om dyrenes ret og menneskets grænser«. Her lover han intet mindre end en ny dyreetik og hævder samtidig, at der allerede foregår et opbrud i vores forhold til dyr: Flere og flere spørger sig selv, om vores nutidige omgang med dyr er moralsk forsvarlig.

Da Precht i 1997 udgav bogen Noahs arv om samme emne, var der ca. 20.000 veganere i Tyskland. I dag ligger tallet på omkring 900.000, mens de 7,8 mio. tyske vegetarer for længst er blevet en enorm økonomisk faktor i fødevareindustrien.

Ligesom i bogen valgte den velsmurte 52-årige filosof at indlede sit manuskriptfri onemanshow med udsagnet: »Der er to kategorier af dyr: Den ene tror, at der er to kategorier af dyr, mens den anden må lide under denne tro.« Med andre ord: Mennesket er også en slags dyr, der kun i kraft af benægtelsen af dette har kunnet udvikle et så fremmedgjort forhold til 'egentlige' dyr, at vi i dag bruger dyr som genstande uden rettigheder - både i vores mennesketæmmede natur, i forskningsverdenen og i kødbranchen, hvor der alene i Tyskland slagtes mere end en halv milliard dyr hvert år.

»Skismaet er ikke nyt,« medgiver Precht.

»Der er en kløft mellem det, som mennesker mener er etisk forsvarligt i forhold til dyr, og det, som vi faktisk praktiserer i forhold til dyr. Paradoksalt nok er dyreelskere ofte de største modstandere af en generel dyreetik.

De klapper hunden og vil gøre alt for den - for bagefter at smovse steak uden at overveje, at den også kommer fra et dyr, der formentlig aldrig har været i nærheden af et leveværdigt liv,« mener professoren.

»Dyrevelfærd er en nem måde at positionere sig som et godt menneske, men den omfatter for det meste ikke massedyrehold.«.

Mere indføling

Netop denne menneskelige skizofreni i vores forhold til handling og følelse vil Precht ruske op i. Ikke for at gøre os alle sammen til veganere, stoppe enhver form for artsregulerende jagt eller få alle dyreforsøg forbudt.

Men for at skabe debat på et ikkefundamentalistisk grundlag, som han bedyrer over for Information.

»Vi oplever en hæmningsløs udbytning af natur og dyr, som de fleste mennesker tager afstand fra, når de mærker efter. Det er der stadig flere, der gør.« I denne bevægelse giver den tyske filosof ikke meget for f. eks. veganergruppers ofte meget konfronterende debatmønstre.

»Man kan ikke overbevise med streng moraliseren, kun med argumenter og åbne debatter.

Vi må ændre diskurserne og derigennem udvide vores menneskelige medfølelse til også at gælde dyreriget,« siger Precht, der trods sit fokus på dyrevelfærd ikke kan dy sig for afstikkere til de øvrige økologiske følger af vores kødproduktion - fra drikkevand over klimaet til den brasilianske regnskov, der afløses af sojaproduktion til dyrefoder.

At en af hans vigtigste forhåbninger ligger i kunstigt **kød**, såkaldt in vitro meat dyrket i drivhuse, gør det her ikke nemmere at indordne ham ideologisk. For folk vil tilsyneladende bare have **kød** - og så kan teknikken i hans øjne sagtens være vores ven, bare den hjælper os ud af vores etisk problematiske forbrug af dyr. Med andre ord: Hvis vi har brug for køderstatninger for at komme dertil, så er vores opfattelse af det naturlige sekundær.

Skyd det selv

Menneskets manglende medfølelse med andet end kæledyr og truede arter med nuttede øjne boostes af, at de færreste af os jævnligt kommer i hønsestalde, overværer dyreforsøg eller oplever forretningsgangen i et storslagteri.

Men det grundlæggende problem ligger i, at vi ikke længere ser dyr som medskabninger, mener filosofiprofessoren.

I de første kapitler af sin bog går Precht derfor den lange vej over bl. a. evolutionsteorien, antropologien, biologien, filosofien og religionen for at nærme sig menneskets

kulturhistoriske forhold til dyr - og til sig selv som fornuftigt dyr. Allerede i det sene stenaldermenneskes animistiske verdensbillede blev dyr formentlig opfattet som noget andet end mennesket, men ikke som den kvalitative modsætning, de senere skulle blive til.

Det åbenlyse brud skete med den årtusindlange overgang fra jæger-samler-samfund til jordbrug og kvæghold, som dog ikke fik f. eks.

egypterne til at holde sig tilbage fra at have masser af guder med dyreskikkelse.

Det egentlige syndefald sker i Prechts udlægning med de monoteistiske religioner, der ikke bare bekæmper dyrekulter, men gennemtrumfer et antropocentrisk verdensbillede med mennesket som kronen af skabelsen. Her betales den stigende beherskelse og tingsliggørelse af naturen med en stigende fremmedgørelse overfor natur og dyr, der efterhånden gøres mere og mere til genstande.

»Når en landmand i dag peger fingre ad byboers fremmedgørelse fra naturligt dyrehold, er der tale om en fremmedgørelse i anden potens, en fremmedgørelse fra fremmedgørelsen.

Kvægholdets 'naturlighed' er jo kun et par tusinde år gammel,« siger Richard David Precht og påpeger, at det automatisk vil føre til en revolution af menneskets forhold til dyr, hvis vi holder op med at fortrænge vores viden om, hvordan dyr faktisk har det i den industrialiserede produktion.

»Det ville have en fin stringens at sige, at man kun burde spise de dyr, man selv slår ihjel - eller selv kunne slå ihjel.«.

Babyer og grise

Herfra får spørgsmålet mere filosofisk karakter.

Ved siden af et væld af andre filosoffer diskuterer Precht især den australske moral-filosof Peter Singer, der med værket Animal Liberation fra 1975 sparkede gang i den moderne dyrerettighedsbevægelse.

Precht går umiddelbart ind på præmissen om, at vi skal overdrage moralforestillinger til dyr - vi skal altså ikke behandle dyr ordentligt, fordi vi synes, de er nuttede, men af principielle årsager. Grundlaget er her især, at dyr har evnen til at lide, og at de har en bevidsthed.

Men gælder det så, at jo større bevidsthed et levende væsen besidder, og jo mere komplekst dets evne til at lide er, desto mere bør det beskyttes mod indespærring og slagtning? I denne tankegang har en chimpanse, der deler godt 98 procent DNA med

mennesket, langt større moralsk krav på ikke at blive mishandlet eller slået ihjel, end en tissemyre.

Ud fra utilitaristiske grundprincipper som lighed, lykke og nytte slutter Peter Singer, at især højerestående dyrs bevidsthed gør det moralsk forkasteligt at slagte dem. »Det lyder jo fornuftigt,« mener Richard David Precht.

»Alligevel er jeg kun omkring 74 procent, okay, måske 80 procent enig med Peter Singer.« Precht løfter demonstrativt øjenbrynet, og hele salen bryder ud latter - lettet over afbrækket fra filosofien, der med hænderne i lommerne nærmest formår at kigge alle i øjnene.

»Singers argument med bevidsthedsniveauer kan f. eks. føre til, at et fuldvoksnet svin med hele sin hukommelse og begavelse har større krav på at blive reddet ud af et brændende hus end en nyfødt menneskebaby. Eller omvendt: At slagtingen af grisen er mere etisk forkastelig end slagtingen af et nyfødt barn.«.

Moral i skiver

Latteren har lagt sig. Argumentationen går videre. For ikke bare utilitarismen har kontraintuitive konsekvenser. Også hvis man overdrager en kantiansk præget etik til dyr, hvormed ethvert levestående vil have et unikt krav på liv, kan man havne i absurde konklusioner.

F. eks. kan en kanins liv pludselig have samme etiske værdi som tre spædbørns eller otte voksnes liv. Og der stopper festen, også for Precht. Omvendt vil han ikke bare kaste alle principper over bord og lade vores etiske forhold til dyr være helt op til vores intuition.

»Vi må prøve at finde en praktisk mulig position imellem disse,« mener Precht, der selv sjældent **spiser kød** - og hvis han gør, så kun »udvalgt og godt **kød**«. »De fleste dyrerettighedsfilosoffer vil gerne have stringente argumenter og appellerer især til fornuften. Men det er i mine øjne ikke kun fornuften, der får os til at fælde denne slags domme.« Med åbenlys glæde citerer Charles Darwins udsagn om, at menneskets moralske indfølelse til stadighed skrider fremad, og at den en dag også vil omfatte de firbenede dyr.

»Se på slaveriets ophævelse. Det var ikke kun følgen af et princip eller en retfærdighedsdiskurs, men nærmere af en mere medfølelse diskurs. Mit mål er det samme: Stykke for stykke at inddrage dyr mere i vores moralitet.« Her tager Richard David Precht med i købet, at han ikke ender med at lægge et fast filosofisk fundament for en dyreetik.

Kritikere har i den tyske presse endda bebrejdet ham, at han psykologiserer moralen ved at koble den til det enkelte menneskes intuition.

I Frankfurter Allgemeine Zeitung lød konklusionen således, at han trods sit filosofiske udgangspunkt ender med at spille bolden tilbage til det enkelte menneskes følelse for dyr, hvormed han slet ikke får udviklet de filoso-fiske principper for en ny dyreetik, som han ellers stiller læseren i udsigt.

Alligevel er Precht både sikker i sin sag og optimist på dyrenes vegne, da han efter foredraget signerer bøger i en times tid - siddende i skrædderstilling på kanten af scene og med både et smil og et godt livsråd til de ivrige læsere.

»Ja, de fleste mennesker er stadig dobbeltmoralske, når det kommer til dyr,« siger Precht til Information, da køen har taget af.

»Men ingen mennesker er etisk rene, og de, der er det, er ret spooky. En vis portion selvmodsigelse eller kognitiv dissonans er såre menneskeligt, fortrængning er både sundt og nødvendigt,« mener Richard David Precht.

Hverken foredraget, debatten eller smalltalken med fansene ser ud til at have tæret på filosofen, hvis lydhørhed og optimisme virker intakt.

»Dyrebeskyttelse og vores måde at forbruge dyr på udelukker hinanden i stigende grad,« mener han.

»Ikke bare på grund af nogle begreber eller en hellig renhed eller noget andet abstrakt, men fordi vi får en stadig større medfølelse for, at vi må behandle dyr fair.«.

kultur@information.dk

Der er en kløft mellem det, som mennesker mener er etisk forsvarligt i forhold til dyr, og det, som vi faktisk praktiserer i forhold til dyr Richard David Precht Filosof.

- Den tyske filosof Richard David Precht lægger en stor ære i formidling. I sin nyeste bog blæser han til kamp mod massedyrehold og lystjagt — men han plæderer ikke for veganisme eller forbud mod dyreforsøg. Det giver fjender på flere fløje. Foto: Ulf Andersen

Alt materiale i Infomedia er ophavsretligt beskyttet.

Kunden må ikke sælge, videregive, distribuere, gengive eller mangfoldiggøre materiale fra Infomedia uden særlig og skriftlig aftale med Infomedia. Overført (downloadet) materiale skal slettes efter anvendelsen og må ikke indlægges i informations-genfindingssystemer, som for eksempel elektroniske postsystemer, databaser, fælles netværk eller lignende.

Videreformidling

Kunden må foretage videreformidling (ved videreformidling forstås kopiering, distribution via elektronisk post, tilrådighedsstillelse i databaser, på netværk eller lignende) af modtagne overskrift- og indledningsformater inden for kundens egen virksomhed. Al anden videreformidling af materiale fra Infomedia skal aftales skriftligt med Infomedia.

DE RØDE SPISER: Da den første selvfede lektor så ned på arbejderklassens mad, blev grundstenen til DF lagt

15. april 2017, Information, Sektion 3 (Moderne Tider), Side 11, Laura Friis Wang..., 818 ord, Id: e6367d50

BIKSEMAD Ifølge forfatter og debattør Lars Olsen er smagsdommeriet det værste, venstrefløjen har tilført madkulturen. Han **spiser** helst brød købt hos en kvalitetsbager - med et godt lag sydesalt på.



Fra 1-10 hvor venstreorienteret er du? »En 7' er. Jeg har skrevet nogle bøger, som er en skarp kritik af klassesamfundet og ulighed, men jeg er samtidig også optaget af, at man skal nå nogle praktiske resultater, der skal forandre samfundet. Jeg er ikke sådan en utopisk venstreorienteret. Jeg er lidt til venstre for midten, som Anker Jørgensen sagde i sin tid.« Fra 1-10 hvor madglad er du? »Jeg er meget madglad. Jeg vil sige 9. Vi bruger en hel del penge på den daglige husholdning og på at købe nogle gode ting. Vi skiftes til at lave mad derhjemme, men jeg må indrømme, at min hustru laver lidt mere mad, end jeg gør.« Hvad er din mest venstreorienterede madoplevelse? »Jeg mener ikke, at man kan sætte mad på en højre-venstreakse.

Mad er et spørgsmål om personlig smag. Det er et individuelt valg, man træffer, alt efter hvordan ens smagsløg er indrettet - og hvordan ens forhold til mad har udviklet sig.« »For mig er det at være venstreorienteret at kæmpe for et socialt retfærdigt samfund, og hvis man skal sige noget venstreorienteret om mad, så er det en kamp for, at alle har råd til at købe noget ordentligt og sundt at spise ud fra deres egne præferencer.« Hvad finder man altid i dit køkken? »Noget godt brød og smør med sydesalt. Når det kommer til brød, er jeg lidt af en fanatiker. Jeg ofrer gerne noget ekstra for at få noget kvalitetsgrovbrød fra Emmerys eller Lagkagehuset. Og så synes jeg, at sådan noget salt smør på et stykke brød smager fantastisk.« Hvad er din livret? »Jeg kan rigtig godt kan lide ravioli med ricottafyld.

Jeg kan også godt lide en rød bøf. Helt generelt er jeg sådan en, der har en meget bred madsmag - jeg kan lide vietnamesisk mad og græsk mad, men jeg kan også lide gammeldags dansk mad som flæsketeg og rødkål eller oksesteget med peberrodsovs.« Hvad kunne du - af politiske årsager - aldrig finde på at spise? »Jeg mener ikke, at mad er politik. Mad opfatter jeg som værende et personligt anliggende. Der skal ikke være politisk korrekt mad, for så ender det hurtigt med, at den højere middelklasses madsmag er 'den

rigtige', mens arbejderklassens madsmag bliver dømt ude for at være vulgær og gammeldags.« Er der noget, du skammer dig over at elske at spise, fordi det ikke harmonerer med din politiske overbevisning?

»Nej. Men ind imellem tænker jeg over, at jeg **spiser** for meget fed mad. Men det er mere, i forhold til at jeg trænger til at tage mig et par kilo. Det er jo ikke af politiske grunde.« Hvad gør du med rester? »Biksemad er en god måde at udnytte rester på - for dem skal man tænke over at få brugt. Når det er sagt, sker det en gang i mellem, at vi kommer til at smide et halvt måltid mad ud, og det synes jeg jo egentlig er noget frås.« Hvor ofte **spiser** du **kød**? »Jeg **spiser** enten **kød** eller fisk hver dag.« Hvor bevidst er du om at bruge mad aktivt som en identitetsmarkør? »Jeg er bevidst om ikke at bruge mad som en identitetsmarkør.

« Hvad er det værste, venstrefløjen har tilført madkulturen? »Jeg tror i virkeligheden, at det er en af venstrefløjens dårligdomme, at den er havnet i alt for meget identitetspolitik.

Venstrefløjen opstod som en kamp for et retfærdigt samfund, hvor der ikke var dybe klasseskel.

I dag er det i højere grad blevet et spørgsmål om identitetspolitik, herunder også at man skal spise det politisk korrekte. Jeg vil gå så langt som til at sige, at da den første selvfede lektor begyndte at se ned på arbejderklassens mad, så havde man lagt grundstenen til Dansk Folkeparti.« »I stedet for at kæmpe for jævne folks levevilkår, og at alle for eksempel har råd til at købe noget ordentligt mad, så har man fået for mange frelste meninger om, hvordan vi skal leve - herunder, hvad vi skal spise.«.

lafw@information.dk

Fakta: Livretten

Olsens biksemad Biksemad er en rigtig god udnyttelse af diverse rester. Man kan således ikke følge en slavisk opskrift. Men start med at hakke et løg, og svits det på panden i lidt olie. Tilsæt dernæst kartofler, squash eller andet, der kan udgøre rettens basis.

Hak grøntsagerne i ikke for små tern, så man stadig kan fornemme rettens ingredienser. Tilsæt **kød** skåret i tern - evt. rester.

Tilsæt også lidt **kød** i mindre stykker, der giver retten kant, for eksempel små chorizo eller andre krydrede pølser.

Til sidst tilsættes tre-fire tomater skåret i store stykker. Tomaterne skal simre i retten, men ikke gå helt i opløsning. Kan evt. suppleres med et skvat ketchup for et sødligt pift. Det er vigtigt at krydre biksen godt, men ikke for stærkt: Salt, peber, hvidløg, oregano og original ungarsk paprika, der tilfører både lidt skarphed og lidt sødme.

Serveres med spejlæg og syltede rødbeder.

Alt materiale i Infomedia er ophavsretligt beskyttet.

Kunden må ikke sælge, videregive, distribuere, gengive eller mangfoldiggøre materiale fra Infomedia uden særlig og skriftlig aftale med Infomedia. Overført (downloadet) materiale skal slettes efter anvendelsen og må ikke indlægges i informations-genfindingsystemer, som for eksempel elektroniske postsystemer, databaser, fælles netværk eller lignende.

Videreformidling

Kunden må foretage videreformidling (ved videreformidling forstås kopiering, distribution via elektronisk post, tilrådighedsstillelse i databaser, på netværk eller lignende) af modtagne overskrift- og indledningsformater inden for kundens egen virksomhed. Al anden videreformidling af materiale fra Infomedia skal aftales skriftligt med Infomedia.

Information

Debat: Ingen grund til at fjerne **kød** fra de officielle kostråd

12. januar 2017, Information, Sektion 1 (1. Sektion), Side 18, Sidsel Bang Addington, kommunikations- og pressechef i Fødevarestyrelsen..., 384 ord, Id: e61042b3

<p></p>

»Var de officielle anbefalinger udelukkende baseret på forskning, ville rådet omkring **kød** lyde drop bøffen, og **spis** bønner«. Sådan indleder Maria Felding og Tobias Schmidt Hansen deres kronik i Information mandag 2. januar.

Det er et udsagn, som Fødevarestyrelsen ikke er enig i.



Vi er rigtigt glade for den store fokus, der er på at spise sundt - også i omtalte kronik. Og det er hævet over enhver tvivl, at det er sundt at spise masser af grøntsager.

Derfor er det også fint, at flere danskere i øjeblikket ser ud til at ville sænke deres indtag af **kød**.

Ud over at man generelt **spiser** flere grøntsager, når man skærer ned på kødindtaget, så er det også rigtig godt for miljøet.

Men Fødevarestyrelsen vil gerne understrege, at det er vigtigt at være opmærksom på, hvad man i så fald erstatter **kødet** med, sådan at man sørger for stadig at få alle de

nødvendige vitaminer og mineraler.

Kød indeholder nemlig både proteiner, B12-vitaminer og mineraler som for eksempel jern, der alle er essentielle for vores kropes udvikling og velbefindende, og som ikke i samme grad findes i plantebaseret kost.

Det er korrekt, som kronikørerne skriver, at WHO i efteråret 2015 i en rapport gentog sin pointe om, at der er en sammenhæng mellem forskellige typer af kræft og indtaget af forarbejdet **kød** eller rødt **kød**. De konklusioner er ikke nye, men underbygger tidligere undersøgelser fra WHO. Og de undersøgelser var med i overvejelserne, da vi lancerede de gældende kostråd i 2013. Det er blandt andet derfor, at vi har et råd om, at man højst bør indtage 500 g. tilberedt **kød** fra okse, kalv, lam eller svin om ugen. Den grænse er sat, fordi vi ikke mener, at der er evidens for, at det er skadeligt at spise **kød** i de mængder.

Desuden har WHO-rapporten ikke set på hvidt **kød**, som for eksempel fjerkræ. Andre studier viser dog, at der ikke findes nogen sammenhæng mellem et højt indtag af hvidt **kød** og udvikling af visse kræfttyper.

Fødevarestyrelsens kostråd baserer sig på videnskabelig evidens.

Og da vi ikke har evidens for, at små mængder af **kød** er farlige at indtage, og der ovenikøbet er mange fordele ved at spise **kød**, så har vi ingen planer om at ændre på vores kostråd og helt fraråde at spise **kød**.

Alt materiale i Infomedia er ophavsretligt beskyttet.

Kunden må ikke sælge, videregive, distribuere, gengive eller mangfoldiggøre materiale fra Infomedia uden særlig og skriftlig aftale med Infomedia. Overført (downloadet) materiale skal slettes efter anvendelsen og må ikke indlægges i informations-genfindingssystemer, som for eksempel elektroniske postsystemer, databaser, fælles netværk eller lignende.

Videreformidling

Kunden må foretage videreformidling (ved videreformidling forstås kopiering, distribution via elektronisk post, tilrådighedsstillelse i databaser, på netværk eller lignende) af modtagne overskrift- og indledningsformater inden for kundens egen virksomhed. Al anden videreformidling af materiale fra Infomedia skal aftales skriftligt med Infomedia.

Information

Der bliver nok spist mindre **kød** i Cannes i aften

20. maj 2017, Information, Sektion 1 (1. Sektion), Side 16, Christian Monggaard, Cannes..., 665 ord, Id: e6433e8e

Netflix og Bong Joon-ho indtager først med buhråb siden med begejstring filmfestivalen i Cannes med et kulørt og underholdende frontalangreb på

profithungrende og skruppelløse fødevarevirksomheder.

'Okja' kan ses på Netflix fra den 28. juni. Mere fra filmfestivalen i Cannes i avisen, på information.dk og Twitter: [@monggaard](https://twitter.com/monggaard)
www.festival-cannes.fr



Den sydkoreanske filminstruktør Bong Joon-ho gør sjældent noget halvt.

Heller ikke i sin seneste film, den Netflix-producerede Okja, der i går gatecrashede filmfestivalen i Cannes.

Hans meget politiske film, der også tæller The Host (2006) og Snowpiercer (2013), blander på skamløs og original vis genrer og udtryk, og Okja - udtales 'Otja' - er således både en film om en pige og hendes gigantiske kælegris, en actionfilm, et familiedrama og et frontalangreb på de af verdens store virksomheder, der udelukkende med profit for øje bestemmer, hvad det er, vi **spiser** af genmodificerede madvarer.

Da Netflix-logoet dukkede op, blev der buhet lidt i krogene - streaminggiganten, festivalen og de franske biografer og filmdistributører har været i totterne på hinanden i de seneste uger - men utilfredsheden blev hurtigt til begejstring.

Og hvordan kan den næsten andet, når man har at gøre med så kulørt, underholdende og aparte en film som Okja? Tilda Swinton spiller Lucy Mirando - og sin egen tvilling, Nancy - der i 2007 iværksætter en ambitiøs plan for at ordne den madmangel, som en overbefolket klode snart vil komme til at lide under. Planen tager form af en konkurrence, hvor de, der er dygtigst til at opfostre de supergrise, som Mirando giver dem, vinder hæder og ære, hvorefter Mirando vil sætte grisen i produktion.

Ti år senere er 14-årige Mija (Seo-Hyun Ahn) blevet venner med sin og sin bedstefars supergris, Okja, der mest af alt ligner en meget legesyg og kælen flodhest i dobbeltstørrelse.

Pludselig dukker Mirando og hendes håndlangere, ikke mindst den overgearede zoolog og tv-stjerne Johnny Wilcox (Jake Gyllenhaal), op og vil have Okja udleveret, og det viser sig selvfølgelig, at hendes økologiske, GMO-frie plan i virkeligheden dækker over noget meget mere skummelt.

Militante kødaktivister Men så er det jo heldigt, at ALF, Dyrenes Befrielsesfront, der er en ikkevoldelig organisation med Jay (Paul Dano) i spidsen, kommer Mija og stakkels Okja til undsætning - eller de prøver i hvert fald.

For ingenting går for alvor som ventet i Bong Joon-hos film, der er fuld af overraskelser og scener, man på ingen måde havde forestillet sig, at man skulle se: Okja, der kun kan lave

pølser - og nærmest skyder dem ud af numsen - når hun bliver kløet på den ene balle, hvilket er ganske praktisk, når man bliver forfulgt.

En hæsblæsende supergrisbefrielsesaktion, der foregår i metroen i Seoul, og hvor folk må springe for livet - hvis de da ikke lige har tid til at tage en selfie af sig selv med Okja i hælene.

En helt igennem overgearet og meget morsom Jake Gyllenhaal, der som en anden parodi på krokodillejægeren Steve Irwin klynker og skaber sig, når han ikke er på tv, men forvandler sig til en ren showmand med dyb stemme og roterende underliv, når han er.

Okja foregår både i Sydkorea og i New York, og den vil utvivlsomt glæde antikødaktivist og forfatter Jonathan Safran Foer med sine grumme billeder fra amerikanske kæmpeslagterier. For selv om Okja - ligesom Bong Joon-Hos øvrige film - bevæger sig igennem mange genrer undervejs, er den i bund og grund et antikapitalistisk kampråb, en bidsk kritik af tankeløs madkultur og mennesker, der er ligeglade med, hvor deres **kød** kommer fra, så længe det smager godt og ikke koster for meget.

Som en kær kollega sagde til mig efter visningen af Okja: Der bliver nok spist meget mindre **kød** i Cannes i aften. Gjorde der det, har den skæve, politiske filminstruktør velsagtens nået sit mål.

Bong Joon-Ho har i hvert fald fat i den lange ende, når selv inkarnerede kødspisere som mig bliver påvirket af den i øvrigt meget morsomme og på alle måder tossede film, der har hjertet på alle de rigtige steder.

cmc@information.dk

Fakta: SERIE

Cannes 2017

Filmfestivalen i Cannes fylder 70, og årets officielle program byder på alt fra Roman Polanski, Lynne Ramsay og Fatih Akin til Bong Joon-ho, Sofia Coppola og Michael Haneke.

Informations filmredaktør rapporterer fra det sydfranske, hvor den traditionelle filmkultur og biografoplevelse kæmper for overlevelse.

- Mija (Seo-Hyun Ahn) sammen med sin gigantiske kælegris, Okja, i Bong Joon-hos underholdende Cannes-film, 'Okja'. Foto: Netflix

Alt materiale i Infomedia er ophavsretligt beskyttet.

Kunden må ikke sælge, videregive, distribuere, gengive eller mangfoldiggøre materiale fra Infomedia uden særlig og skriftlig aftale med Infomedia. Overført (downloadet) materiale skal slettes efter anvendelsen og må ikke indlægges i informations-genfindingsystemer, som for eksempel elektroniske postsystemer, databaser, fælles netværk eller lignende.

Videreformidling

Kunden må foretage videreformidling (ved videreformidling forstås kopiering, distribution via elektronisk post, tilrådighedsstillelse i databaser, på netværk eller lignende) af modtagne overskrift- og indledningsformater inden for kundens egen virksomhed. Al anden videreformidling af materiale fra Infomedia skal aftales skriftligt med Infomedia.

Information

Jeg føler mig som et svin, når jeg spiser kobekød

27. maj 2017, Information, Sektion 3 (Moderne Tider), Side 13, Johanne Ramskov Erichsen..., 1066 ord, Id: e64591dc

Det eneste, manden bag Mikkeller-bryggeriet, Mikkel Borg Bjergsø, ikke vil spise af politiske årsager, er truede dyr. Men det vil han nok alligevel, for man skal udvide sin horisont.



Fra 1-10 hvor venstreorienteret er du?

»Jeg har været underviser på Det Frie Gymnasium, og det har gjort mig ret venstreorienteret. Jeg stemmer også til venstre, men begår mig samtidig i en verden, som er meget business. Jeg kan derfor ikke sige mere end 8. Og så bor jeg på Frederiksberg, det tæller også lidt ned.«.

Fra 1-10 hvor madglad er du?

»9. Jeg kunne godt sige 10, men når jeg tænker på madglæde, handler det om at gå op i alt, hvad man **spiser**, og jeg kan også bare æde rugbrød eller helt lade være med at spise, fordi jeg glemmer det eller ikke har tid.

På den anden side kunne jeg aldrig finde på at rejse til et sted, hvor maden ikke er god. Før i tiden bookede jeg altid de vildeste restauranter i de byer, jeg rejste til, men i dag er jeg blevet træt af madsnobberiet, og det der med at æde på Michelin-restauranter er jeg stoppet med, det er for selvhøjtideligt. Jeg bliver mere positivt overrasket over Ramen-suppe i Taipan, som en lokal har vist mig.« Hvad finder man altid i dit køkken? »Øl, selvfølgelig, chilisaucen og frisk chili.«.

Hvad er din livret?

»Dim Sum. Da jeg mødte min kone, som er halv Hongkong-kineser, viste hun mig det kinesiske køkken, og det fylder meget i vores liv. Dim Sum er perfekt til mange lejligheder, også hvis man har fået for mange bajere, fordi det indeholder masser af salt og fedt. Men det er ikke noget, man lige laver derhjemme.

Hvis jeg skal lave hjemmelavet mad, er livretten den thailandske ret Larb Moo. Den er sindssygt stærk og god.« Hvad kunne du - af politiske årsager - aldrig finde på at spise? »Jeg ved godt, der er ting, der er forkerte at spise som Foie gras, men det afholder mig ikke fra at gøre det.

Når jeg **spiser** det, er det for at udvide min horisont.

Jeg vil smage det hele. Min grænse ville nok gå ved en truet dyreart. Tror jeg. Men på den anden side ville jeg nok smage på det, fordi jeg ville være for nysgerrig.

« Hvad er din mest venstreorienterede madoplevelse? »At spise på Cuba. Da jeg var der for ni år siden, kunne man fornemme, hvordan toppen styrede alting også i forhold til import. Det var umuligt at opdrive ordentlige råvarer. Men så kunne man komme ind i de her små privatejede og hemmelige restauranter, hvor standarden var en helt anden. Det var fantastisk.«.

Hvor ofte **spiser** du **kød**?

»Næsten hver dag. Jeg har prøvet at være vegetar i en måned, men jeg har bare ikke et vegetargen i mig.« Er der noget, du skammer dig over at elske at spise, fordi det ikke harmonerer med din politiske overbevisning? »Meget dyre råvarer som eksempelvis kobekød. Hvis jeg har mulighed for at spise det, gør jeg det, men jeg ved godt, at det er forbeholdt en meget lille del af befolkningen.

Jeg føler mig som et svin, når jeg **spiser** kobekød. Men det smager godt.«.

Hvad gør du med rester?

»Vi gemmer rester, og så ender vi 80 procent af tiden med at smide dem ud. Så intentionerne er der.« Hvor bevidst er du om at bruge mad aktivt som en identitetsmarkør? »Jeg synes, mad er en stor del af vores identitet. Når man møder unge mennesker, er der mange, der ikke kan lave mad, og det er ærgerligt. Hvis en 27-årig laver krebinetter, skaber det virkelig et klart billede af personen. For mig er det vigtigt at lave mad, der er ordentlig, og når jeg kan, bruger jeg meget tid på det.« Hvad er den mest højreorienterede spise, du kan komme i tanke om? »Guld. Jeg var engang på en

restaurant med bladguld på flere retter, og det var både den dyreste og dårligste oplevelse, jeg har haft. Det må da være det mest latterlige. Det smager jo ikke af noget og har kun det formål at gøre retten dyrere og få folk til at føle, at de er rige svin. Dem, der gør det, prøver at dække over, at de ikke er gode nok. Noma putter sgu da ikke guld på deres mad.« Hvad er det værste, venstrefløjen har tilført madkulturen? »Jeg ved ikke, om det er noget, venstrefløjen har tilført, men hvis man tænker venstreorienteret på råvarer, så er det forkert, når noget er fint og dyrt bare for at være det, ligesom det ikke er politisk korrekt at importere den slags. Det er lidt ærgerligt. Sådan noget som kobekød er politisk ukorrekt at spise, fordi det er specielt og sjældent. Men en kobeko har jo levet et bedre liv end noget andet kreatur i verden har. Den har både fået øl, massage og musik, men man føler sig stadig som et svin, når man **spiser** det.«.

jore@information.dk

Fakta: Livretten

Larb Moo

En af de vigtigste ingredienser i Larb Moo er sticky rice. Det skal give en crunchy effekt i retten og nemt at skaffe i de fleste asiatiske supermarkeder, og det er rimelig let at riste og lave dem selv.

Man tager fem spiseskeer hvide sticky ris og smider dem på en mediumvarm pande eller wok og steger dem tørre uden olie. Rør hele tiden i dem, så de ikke brænder på. Når risene begynder at blive gyldenbrune, og der dufter af popcorn, er de ved at være der. Det tager omkring 15 minutter. Derefter tager du din morter frem og maser risene til pulver.

Put derefter 300 gram hakket svinekød på en pande. Steg **kødet** igennem, og tag det af varmen. Put en spiseske af det stegte sticky rice pulver ned i **kødet** sammen med en spiseske chiliflager.

Hæld en smule sukker i, en halv spiseske fiskesauce og saften fra to limefrugter i.

Steg det hele ved høj varme i kort tid.

Skræl og skær tre-fire små skalotteløg.

Smid dem ned til **kødet** sammen med fem forårsløg og et par korianderblade og mynteblade. Rør rundt.

Tilbered med thaibasilikum, mynteblade og koriander, og **spis!**.

De røde spiser

De Røde **Spiser** - Danmarks eneste venstreorienterede madmagasin - politiserer hver uge alt det, vi putter i munden. Mad er gennemsyret af identitet og ideologi: Hvem er vi, hvor kommer vi fra, og hvem vil vi gerne være, når vi **spiser**? Et fornuftigt venstreorienteret menneske bør selvfølgelig spise venstreorienteret mad. Men hvad er det? Hvor ligger bælgfrugter på den politiske skala, og er hummeren egentligt rød eller blå?.

Alt materiale i Infomedia er ophavsretligt beskyttet.

Kunden må ikke sælge, videregive, distribuere, gengive eller mangfoldiggøre materiale fra Infomedia uden særlig og skriftlig aftale med Infomedia. Overført (downloadet) materiale skal slettes efter anvendelsen og må ikke indlægges i informations-genfindingssystemer, som for eksempel elektroniske postsystemer, databaser, fælles netværk eller lignende.

Videreformidling

Kunden må foretage videreformidling (ved videreformidling forstås kopiering, distribution via elektronisk post, tilrådighedsstillelse i databaser, på netværk eller lignende) af modtagne overskrift- og indledningsformater inden for kundens egen virksomhed. Al anden videreformidling af materiale fra Infomedia skal aftales skriftligt med Infomedia.

Information

DE RØDE SPISER FISK: Der er ingen rester, når jeg er færdig

8. april 2017, Information, Sektion 3 (Moderne Tider), Side 19, Sofie Tholl..., 984 ord, Id: e63454a8

Multikunsteren Leif Sylvesters fik serveret fåreøjne i Kirgisien. Heldigvis havde han lært et trick af forfatteren Hans Scherfig til at undgå at spise dem.

Hvad er det bedste venstrefløjen har tilført madkulturen? »Jeg ved ikke, om det er højrefløjen eller venstrefløjen, der er på spil, men jeg kan godt lide Papirøen og Torvehallerne i København. Sådan nogle steder med små madboder fra hele verden. Selv om det har et kapitalistisk udgangspunkt, så har det et mangfoldigt udtryk, som jeg er rigtig glad for.« Fra 1-10 hvor venstreorienteret er du?

»Jeg gider ikke sætte tal på, men jeg har de samme indignationer og meninger, om hvad der er rigtigt og forkert, som jeg altid har haft. Men omgivelserne har ændret sig. Murens fald og kapitalens fremmarch i alle lag af samfundet har udvandet venstrefløjen.

Men jeg holder stadigvæk med de små og dem, der taber.« Fra 1-10 hvor madglad er du?

»Jeg er sgu glad for mad, men jeg overspiser ikke længere, så jeg ligger nok på en syv-otte



stykker.« Hvad er din mest venstreorienterede madoplevelse? »Det var i Kirgisien på kulturrejse med Sovjetisk Venskabsforening.

Vi havde sammensat en turne i hele Sovjetunionen, og som kulturformand havde jeg lagt programmet. Sylvester og Svalerne skulle spille, Trille var med, to musikere fra det kongelige kapel og en grønlandsk musiker. Jeg blev mødt som boss overalt.

Blev inviteret til kransenedlæggelser og skulle møde den ene fornemme person efter den anden. I Kirgisien var jeg igen æresgæst. Og som æresgæst får man serveret deres lokale delikatesser, og her blev jeg altså budt på fåreøjne. De **spiser** både læberne, kinderne og øjnene på dyret, og øjnene var åbenbart det fineste. Heldigvis havde jeg læst et interview med Hans Scherfig, der fortalte, at det var god skik i Kirgisien at give æren og den fineste spise videre til den ældste i forsamlingen.

Så takket være slap jeg for at spise fåreøjne.« Hvad finder man altid i dit køkken? »Ost, en god én.« Hvad er din livret? »Det må sgu nok være flæsketeg, som andre laver til mig. Jeg er ikke særlig god til at lave alt muligt spændende mad. Jeg kan kun en syv-otte retter, og den, jeg bedst kan lide, er en fiskeret i ovnen.« Hvad kunne du - af politiske årsager - aldrig finde på at spise? »Gåseleverpostej. Jeg har set en dokumentarfilm, om hvordan de mishandler og stopfordrer gæssene, indtil leveren sprænger. Det var grimt. Engang spiste jeg også meget medister, men efter at have set en film om pølseproduktion, som viste, hvor ulækre pølserne er uden stivelse, så holder jeg mig også fra dem. Filmen viste to pølser, én med og én uden stivelse, og da de skar dén over uden stivelse, væltede det ud med gråt, mudret vand.« Er der noget, du skammer dig over at elske at spise, fordi det ikke harmonerer med din politiske overbevisning? »Ikke noget, jeg skammer mig over politisk, men der er masser jeg skammer mig over at spise, fordi jeg er lidt godt i stand. Når jeg skal være rigtig, rigtig fræk, så får den lige med en ordentlig omgang spegepølse.

Rugbrød, et lag fedt og så nogle skiver spegepølse.« Hvad gør du med rester? »Der er ikke noget tilbage, når jeg er færdig med at spise.« Hvor ofte **spiser** du **kød**? »Gerne ofte. Men for tiden **spiser** vi vel **kød** en gang eller to om ugen. Vi prøver at spise sundt og slankende, så den står tit på salat.« Har du en madpolitisk kæphest? »Min kæphest må næsten være at spise op. Det kommer fra barndommen af, for der var sgu ikke noget valg dengang.« Hvor bevidst er du om at bruge mad aktivt som en identitetsmarkør? »Jeg tager hensyn til min sundhed, men jeg er skideligeglad med mad som identitet. Fuck det.« Hvad er den mest højreorienterede spise, du kan komme i tanke om? »Det hele er efterhånden blevet allemandseje. Det, der før i tiden var kapitalistisk som østers og champagne, har arbejderklassen taget til sig. Kapitalisterne har ikke noget tilbage. Vi har taget deres østers, deres damer og deres fornemme rejser til udlandet.

Nu mangler vi kun deres flyvemaskiner.«.

lcra@information.dk

Fakta: Livretten

Fisk i ovnen Læg fisk, sej eller torsk, i en stor bradepande. Fyr noget fiskefond i. Lav derefter en slags mayonnaise med rødløg, peberrod, kapers og sennep.

Smør cremen på fisken, drys lidt persille på og bag dem en halv times tid på 180 grader. Kog kartofler og brug snasket fra bradepanden som sovs.

De røde **spiser**

De Røde **Spiser** - Danmarks eneste venstreorienterede madmagasin - politiserer hver uge alt det, vi putter i munden. Mad er gennemsyret af identitet og ideologi: Hvem er vi, hvor kommer vi fra, og hvem vil vi gerne være, når vi **spiser**? Et fornuftigt venstreorienteret menneske bør selvfølgelig spise venstreorienteret mad. Men hvad er det? Hvor ligger bælgfrugter på den politiske skala, og er hummeren egentligt rød eller blå?.

Joachim Sperling: Sylvester skal have lov til at drømme

»Leif Sylvester er formidabel både som kunstner og levemand. Derfor er det ok, at han ikke vil spise gåseleverpostej - han har jo fanget, at venstrefløjens fint har annekteret andre af højrefløjens luksusgodter.

Champagnen køber man biodynamisk hos Petillion eller Rosforth & Rosforth, og skaldyrene er en gammel arbejderspise i Frankrig, som jeg har gjort opmærksom på mange gange. Jeg ved ikke, om han går op i den slags, men det er også ligegyldigt, når det er ham.« »Jeg fornemmer, at Leif Sylvester accepterer vores samfundsmodel, selv om den bygger på markedsøkonomi.

Han har jo oplevet lidt af hvert som rejsende, og må kunne se, at der skal meget til at matche en samfundsmodel, hvor de fleste har råd til lidt luksus.

Men for min skyld behøver han ikke at skrifte, ligesom mange andre gamle venstreorienterede har gjort. Sådan nogle som Ralf Pittelkow og Lars Hedegaard er ulidelige, hvis man spørger mig. Leif Sylvester skal have lov til at have sine drømme, uanset hvor utopiske de måtte være.« Joachim Sperling er cand. polit., madøre og højreorienteret socialdemokrat. Hver uge vurderer han den røde livret.

Alt materiale i Infomedia er ophavsretligt beskyttet.

Kunden må ikke sælge, videregive, distribuere, gengive eller mangfoldiggøre materiale fra Infomedia uden særlig og skriftlig aftale med Infomedia. Overført (downloadet) materiale skal slettes efter anvendelsen og må ikke indlægges i informations-genfindingssystemer, som for eksempel elektroniske postsystemer, databaser, fælles netværk eller lignende.

Videreformidling

Kunden må foretage videreformidling (ved videreformidling forstås kopiering, distribution via elektronisk post, tilrådighedsstillelse i databaser, på netværk eller lignende) af modtagne overskrift- og indledningsformater inden for kundens egen virksomhed. Al anden videreformidling af materiale fra Infomedia skal aftales skriftligt med Infomedia.



DE RØDE SPISER: 'Jeg har faktisk spist tiger engang'

25. marts 2017, Information, Sektion 3 (Moderne Tider), Side 19, Natalie Yahya Rosendahl..., 805 ord, Id: e62e93e3

RAWFOODLASAGNE Hendes livret er en rawfoodlasagne, men der skal også være plads til en flæskestegssandwich i Jylland eller noget politisk ukorrekt foie gras købt med hjem fra Frankrig. Vi taler i denne uge med forfatter Merete Pryds Helle, der ikke bryder sig om løftede pegefingre, når det kommer til mad.



Fra 1-10 hvor venstreorienteret er du? »Jeg vil sige 6. I forhold til værdipolitik er jeg meget venstreorienteret, men økonomisk er jeg nok mere radikal.« Fra 1-10 hvor madglad er du? »8-9 stykker tror jeg. Det er noget, der betyder noget, jeg prioriterer mad, og jeg nyder det.« Hvad er din mest venstreorienterede madoplevelse? »Det var i 1980'erne at komme ud i sådan nogle kollektiver, hvor der var mænd, der både strikkede hønsestrik og lavede rødbede-linse-frikadeller. Og det var på en eller anden måde før, vi blev gode til det der med rødbede-linse-frikadeller.« »Det er rigtigheden i rødbede-linse-frikadellen, der gør det til en venstreorienteret madoplevelse. Det handlede ikke om, at det skulle smage godt. Det er ideologisk venstreorienteret, hvor ideologien er vigtigere end maden. Jeg har også været på sådan noget kvindehøjskole, hvor man havde grødhøjkasse, men der var maden virkelig god, for der var den vigtigere end det ideologiske.« Hvad finder man altid i dit køkken? »Mælk, champagne, sennep og gulerødder.« Hvad er din livret? »Altså, jeg har det jo sådan, at jeg rigtig godt kan lide en flæskestegssandwich, hvis man er på farten i Jylland.

Og jeg kan rigtig godt lide at gå på en fin restaurant og få æstetisk og særlig mad. Og jeg kan lide at gå på Raw42 og Hafnia, når jeg skal være sund og ud og spise frokost med en veninde. Og jeg kan også godt lide at lave et godt måltid mad. Det, jeg kan lide, er, at maden passer til situationen. At man ikke siger 'det her må vi ikke'.« »Men hvis jeg skal vælge en livret, må det være rawfoodlasagne, som jeg tit laver, når jeg skal have gæster, fordi man kan lave den i forvejen.« Hvad kunne du - af politiske årsager - aldrig finde på at

spise? »Det er sådan lidt omvendt, men: Af politiske årsager ved jeg, at jeg måske burde spise insekter. Men det kommer jeg aldrig til. Jeg synes, at det er så klamt.

Mine børn eksperimenterer med det, men det kan jeg ikke. Ellers **spiser** jeg kun økologisk **kød**, men jeg har ikke nogen ideologi på den måde. Jeg synes, at vi skal behandle dyrene godt, men jeg har også spist hval, og jeg elsker foie gras. Det er selvfølgelig lidt en modsætning, men jeg er bare ikke så hellig.« Er der noget, du skammer dig over at elske at spise, fordi det ikke harmonerer med din politiske overbevisning? »Af ideologiske grunde **spiser** vi ikke så meget oksekød af hensyn til miljøet. Det er ikke sådan, at vi aldrig **spiser** det, men vi prøver tit at vælge noget andet.

« Har du en madpolitisk kæphest? »Nej, jeg er meget åben. Og jeg synes ikke, at det skal være helligt. Man kan godt være fornuftig, passe på sit madspild og så en gang imellem falde for en foie gras.« Hvad er den mest højreorienterede spise, du kan komme i tanke om? »Det er måske den store oksebøf med bearnaisesovs og... Jamen, jeg ved ikke, det kan jeg jo også spise. Jeg har faktisk spist tiger engang, hvor jeg var i Kina oppe på et pilgrimsbjerg. Jeg ville aldrig selv vælge det, for det er jo et udrydningstruet dyr, og jeg syntes, at det var helt vildt kynisk at spise det. Altså helt vildt forkert.

Og der tænker jeg, at selv om det at være højreorienteret er mange ting, så hvis vi tænker på det som værende noget, hvor man er kynisk over for miljø, så ville jeg sige, at det var den mest højreorienterede spise.

Men det har jeg så altså selv gjort.« Hvad er det bedste, venstrefløjen har tilført madkulturen? »Det er åbenhed over for indvandring, for med den indvandring vi er så heldige at have fået til landet, så har vi jo også fået alle mulige købmænd og restauranter, der tilfører krydderier og anderledes smage. Hvis vi skal ud og spise, så kan vi jo spise både indisk, pakistansk og alt muligt andet.« Hvad er det værste, venstrefløjen har tilført madkulturen? »Det, tror jeg, er, hvis nogen er hellige med det, de **spiser**. Jeg vil sige, der er nogle veganere, der kan blive meget hellige. Hvis en person er veganer, så er det ikke noget problem for mig, og hvis de kommer og **spiser** her, så laver jeg også vegansk til dem. Men hvis nogen sidder og føler sig bedre end mig, fordi de er veganere... det bryder jeg mig ikke om.«.

natalierosendahl@information.dk

Fakta: Livretten

Rawfoodlasagne

Lasagnen består af fem forskellige lag: En tomatsovs af friske og soltørrede tomater samt daddel. En nøddeost af cashewnødder, pinjekerner, peberfrugt, persille og krydderier. En

hjemmelavet grøn basilikumspesto. Optøet spinat blandet med olie og salt. Og iblødlagte valnødder og soltørrede tomater blendet sammen med krydderier.

Saml lasagnen af de fem forskellige lag og brug skiver af squash imellem i stedet for pasta.

Alt materiale i Infomedia er ophavsretligt beskyttet.

Kunden må ikke sælge, videregive, distribuere, gengive eller mangfoldiggøre materiale fra Infomedia uden særlig og skriftlig aftale med Infomedia. Overført (downloadet) materiale skal slettes efter anvendelsen og må ikke indlægges i informations-genfindingsystemer, som for eksempel elektroniske postsystemer, databaser, fælles netværk eller lignende.

Videreformidling

Kunden må foretage videreformidling (ved videreformidling forstås kopiering, distribution via elektronisk post, tilrådighedsstillelse i databaser, på netværk eller lignende) af modtagne overskrift- og indledningsformater inden for kundens egen virksomhed. Al anden videreformidling af materiale fra Infomedia skal aftales skriftligt med Infomedia.

Information

DE RØDE SPISER PASTA: God og dårlig mad handler ikke om politik

18. februar 2017, Information, Sektion 3 (Moderne Tider), Side 19, Sofie Tholl..., 828 ord, Id: e61eb5cd

I de seneste 10 år har Alternativets formand, Uffe Elbæk, skåret drastigt ned på sit kødforbrug, og i dag ser han på store kødspisere som på hverdagsrygere: Det er bare ikke cool længere, siger han.

Fra 1-10 hvor venstreorienteret er du? »Jeg er max venstreorienteret, men på min egen måde. En grøn venstreorienteret, men helt klart oppe i det øverste felt af skalaen.«

Fra 1-10 hvor madglad er du? »Der ligger jeg nok på syv. Jeg kan virkelig godt lide mad. Mange elsker både at lave og at spise det - jeg kan bedst lide bare at spise det.« Hvad er din mest venstreorienterede madoplevelse? »Jeg tænker slet ikke i de termer. Der er god mad, og der er dårlig mad, men det handler ikke om politik.



Men generelt er måltidet et sted, hvor vi allesammen kan mødes, det er en social ramme for noget særligt og fint, og det er uagtet, om man oplever det i et folkekøkken nede i beboerhuset eller i andre større sammenhænge.

«Hvad finder man altid i dit køkken?» I køleskabet er der smør, ost, marmelade, juice, mælk, plus alle de glas af rødbeder og syltede agurker, som står rigtig længe og aldrig

bliver spist. I køkkenet er der altid instant-kaffe, knækbrød og frugt.« Hvad er din livret?
»Min livret er nok god kinesisk mad med szechuanpeber.

Det er sådan en ret, der varmer på en kold søndag aften. Men det, jeg oftest laver selv, er pasta med årstidens grøntsager vendt på panden.« Hvad kunne du - af politiske årsager - aldrig finde på at spise? »Jeg holder skarpt øje med, hvor fødevarer er produceret, og holder mig derfor fra israelske avocadoer, truede fisk eller varer fra andre områder med ringe produktionsvilkår eller totalitære regimer. Så holder jeg mig også fra de store amerikanske fødevaregiganter Chiquita, Monsanto og Nestlé.« Er der noget, du skammer dig over at elske at spise? »Overhovedet ikke. Jeg **spiser** i dag meget mindre **kød**, end jeg gjorde for 10 år siden, men jeg elsker stadigvæk en hotdog fra pølsevognen på Rådhuspladsen på en kold dag. Dejligt med sennep og ketchup på, dårligt hvidt brød og så en stor Cocio til.« Hvad gør du med rester? »Min mand og jeg prøver altid at lave mad, så det passer med portionerne. Hvis det en enkelt dag glipper, så bruger vi resterne dagen efter. Jeg elsker restemad: brasede kartofler og spejlæg, og hvis du har lavet **kød** dagen før, kan du brase det med kartoflerne.« Hvor ofte **spiser** du **kød**? »Jeg **spiser kød** omtrent to gange om ugen, men der er sket et stort skifte i mit hoved inden for de seneste år. Nu er det bare u-cool at spise meget **kød**. Derfor holder jeg også meget af det kinesiske køkken, som bruger **kød** med måde. For 20 år siden røg alle, det var bare sådan, det var. I dag er det ikke fedt at ryge til hverdag længere, og sådan har jeg det også, når folk pøser store mængder **kød** over på tallerkenen. Det er lidt ligesom at komme kørende i en firhjulstrækker i centrum af byen. Det er bare ikke cool.« Har du en madpolitisk kæphest? »Så må jeg nævne **kødet** igen. Vi skal spise mindre af det, både for vores egen skyld, men især for miljøets.« Hvor bevidst er du om at bruge mad aktivt som en identitetsmarkør? »Det gør jeg ikke. Dengang alle talte om spelt, var jeg nødt til at slå ordet op. Og jeg læste engang om Weber-grillen og tænkte, hvem er ham Weber?« Hvad er den mest højreorienterede spise, du kan komme i tanke om? »Jeg får et billede inde i hovedet af store hvide mænd, der sidder med hver deres tallerken fuld af en gigantisk og næsten rå oksekødsteak og tre pomfritter som garnering. Det er unfair over for de store hvide mænd, men det er nu engang det billede, jeg får.« Hvad er det bedste/ værste venstrefløjens har tilført madkulturen? »Jeg har ikke så firkantet et verdensbillede. Men tidligere var der en tendens til, at venstrefløjens ikke så mad som kunst. Gode restauranter var associeret med borgerskabet, og det ville man for enhver pris gøre op med. Den forestilling er heldigvis død nu, og man har i højere grad forstået værdien af dygtige kokke og den unikke oplevelse et måltid kan være.«.

modernetider@information.dk

Fakta: Livretten

Sæsonbetonet pastaret

Frisk pasta koges med salt Olivenolie på panden Tilsæt forårsløg, frisk chili og hvidløg efter smag Skær svampe i mellemstore stykker og lad dem simre. (Hvis det ikke er svampesæson, brug da en anden grøntsag) Tilsæt eventuelt et æble for sødme Alt afhængigt af humør tilsættes en håndfuld ærter Snyder for den gode smag og tilføj lidt økologisk grøntsagsboullion Retten tager 20 minutter og passer perfekt til den travle hverdag.

De røde **spiser**

De Røde **Spiser** - Danmarks eneste venstreorienterede madmagasin - politiserer hver uge alt det, vi putter i munden. Mad er gennemsyret af identitet og ideologi: Hvem er vi, hvor kommer vi fra, og hvem vi gerne vil være, når vi **spiser**? Et fornuftigt venstreorienteret menneske bør selvfølgelig spise venstreorienteret mad. Men hvad er det? Hvor ligger bælgfrugter på den politiske skala, og er hummeren egentligt rød eller blå?.

Alt materiale i Infomedia er ophavsretligt beskyttet.

Kunden må ikke sælge, videregive, distribuere, gengive eller mangfoldiggøre materiale fra Infomedia uden særlig og skriftlig aftale med Infomedia. Overført (downloadet) materiale skal slettes efter anvendelsen og må ikke indlægges i informations-genfindingsystemer, som for eksempel elektroniske postsystemer, databaser, fælles netværk eller lignende.

Videreformidling

Kunden må foretage videreformidling (ved videreformidling forstås kopiering, distribution via elektronisk post, tilrådighedsstillelse i databaser, på netværk eller lignende) af modtagne overskrift- og indledningsformater inden for kundens egen virksomhed. Al anden videreformidling af materiale fra Infomedia skal aftales skriftligt med Infomedia.

Information

DE RØDE SPISER LAM: Da jeg var ung, var det borgerligt at snakke om mad

22. april 2017, Information, Sektion 3 (Moderne Tider), Side 25, Natalie Yahya Rosendahl..., 1051 ord, Id: e638c7dc

Da venstrefløjens afviste husmoderrollen og madlavningskunsten i 1960'erne, nåede det danske køkken et lavpunkt. Men nu blomstrer det igen med spiseklubber og interessen for, hvad vi kan finde i naturen og putte i munden. Vi taler med sociolog og naturvejleder Søren Espersen.

Fra 1-10, hvor venstreorienteret er du? »7-8.« Fra 1-10, hvor madglad er du? »8-9. Mad fylder rigtig meget i min bevidsthed og dagligdag og er jo også grundlaget for mit arbejde. I dag arbejder



jeg en del med lokale udviklingsprocesser på de små øer og i kystområderne, hvor ideen er, at de skal lære at bruge deres helt lokale råvarer til at lave nogle fremragende produkter, så de kan generere mere økonomi og beskæftigelse.« Hvad er det bedste venstrefløjen har tilført madkulturen? »De her år sker der en hel masse med etablering af nye madfællesskaber. Det kan både være spiseklubber, sankernetværk (samlenetværk, red.) og græsningsfællesskaber, hvor folk i lokalområdet omkring større byer går sammen om at pleje naturområder ved at investere i nogle får og noget kvæg, som senere bliver slagtet og fordelt mellem medlemmerne. På en eller anden måde er det en nytænkning af andelsbevægelsen, som godt nok blev grundlagt af Venstrefolk, men som snarere er blevet venstreorienteret i dag.«

Hvad er det værste venstrefløjen har tilført madkulturen? »Da jeg var ung i slutningen af 1960'erne, skulle man ikke snakke om sådan noget borgerligt noget som mad. Mad var jo knyttet til husmoderen - en rolle, som de venstreorienterede ikke prioriterede. Man kan se, at hele det danske køkkens udvikling når sit lavpunkt der, og at den grundlæggende viden om mad og råvarer forsvandt i de år. Det har været et problem for mange på venstrefløjen, måske helt op til 1990'erne, hvor man for alvor begynder at sætte pris på mad igen og begynder at tænke på råvarernes kvalitet.« Hvad finder man altid i dit køkken? »En ting, der er helt uunværlig, er hjemmelavede marinerede sild. Man kan krydre dem på alle mulige forskellige måder. Jeg tror dårligt nok, at den samme opskrift optræder flere gange i vores køkken.« »Og så må jeg indrømme, at jeg har en svaghed for Kalles Kaviar - både den almindelig og guldversionen.

Det er et rigtig godt eksempel på mad, der indeholder masser af umami. Hvor andre tager en stribe coke, der tager jeg gladelig en stribe kaviar.« Hvor bevidst er du om at bruge mad aktivt som en identitetsmarkør? »Madlavning er for mig der, hvor jeg er kreativ, og da kreativitet er en stor del af min identitet, så bliver maden på den måde en identitetsmarkør.« Hvad kunne du - af politiske årsager - aldrig finde på at spise? »Det er efterhånden år siden, at vi har spist konventionelle kyllinger, og der går også længere og længere tid imellem, at vi **spiser** burlaks og traditionel gris.

Opdrætsforholdene er dybt uetiske, og der er for lidt smag i. Så vi **spiser** meget vildt i stedet for.« Er der noget, du skammer dig over at elske at spise, fordi det ikke harmonerer med din politiske overbevisning? »En gang imellem falder jeg for fristelsen til at købe krydderurter fra Israel som for eksempel estragon om vinteren. Det har jeg det sgu ikke så godt med.« Har du en madpolitisk kæphest? »Vi skal have øget bevidstheden om forholdet mellem maden, vores naturarealer, den økologiske og biodynamiske driftsform og påvirkningen af lokalsamfundene gennem det, vi **spiser**.« »Det mest forfærdelige, der kunne ske, ville være, hvis folk stoppede med at spise oksekød. Hvis vi skal opretholde alle vores enge, overdrev og heder, så er vi simpelthen nødt til at have nogle græsædere. Ellers vil det jo gro til. Så det handler om at plante den bevidsthed hos forbrugerne, så de er villige til at betale de småører ekstra for at få noget **kød**, der er med til at opretholde de arealer.« Hvad er den mest højreorienterede spise, du kan komme i tanke om? »Det er måske det der med at spise store mængder discountprodukter - det handler om at rage til sig og få en masse ting billigt. Det harmonerer ikke med min opfattelse af kvalitet, og

hvordan man støtter det danske erhvervsliv og danske lokalsamfund. Men om man ligefrem kan kalde det højreorienteret, det ved jeg ikke.«.

nyr@information.dk

Fakta: Livretten

Grillet dyrebryst med løgkarsepesto og syltet chili Kog dyrebrystet, mariner det i barbecuemarinade og grill det.

Løgkarse findes de fleste steder og er svær at forveksle med andre planter. På denne tid kan man både bruge blade, blomster og stængler. Skyl et stort bundt, hak groft og kom i en blender med noget olie, tilsæt salt, det ost, du har derhjemme, og en håndfuld ristede hasselnødder. Smag til med lidt æbleeddike og honning.

Til den syltede chili tag nogle røde snackpebre i små strimler og udkernede halverede chillier ned i et glas og hæld en liter af fire deciliter eddike og 250 gram sukker over. Lad stå i et par dage.

De røde **spiser**

De Røde **Spiser** - Danmarks eneste venstreorienterede madmagasin - politiserer hver uge alt det, vi putter i munden. Mad er gennemsyret af identitet og ideologi: Hvem er vi, hvor kommer vi fra, og hvem vil vi gerne være, når vi **spiser**? Et fornuftigt venstreorienteret menneske bør selvfølgelig spise venstreorienteret mad. Men hvad er det? Hvor ligger bælgfrugter på den politiske skala, og er hummeren egentligt rød eller blå?.

Joachim Sperling: Vild med idéen om dansk terroir

»Det er ildsjæle som Søren Espersen, der viser vejen til dansk terroir og leverer lokale råvarer, som dygtige danske kokke kan arbejde videre med.« »Jeg er vild med ideen om, at det ikke kun skal være i Frankrig, de har terroir. Det kan også smages i dansk ost, om mælken kommer fra en ko, der har spist friske urter i stedet for dødssyg ensilage. Jeg bor selv tæt på Amager Fælled, hvor der de sidste par år har været et kogræsserlaug. Medlemmerne passer køerne og slagter nogle af dem i efteråret, så de kan fylde fryseren op. Jeg deler Søren Espersens begejstring for de fællesskaber, selv om jeg ikke selv passer ind.« »Søren Espersen hakker på dem, der køber skodmad i discountbutikker. De produkter er produceret på kapitalismens skyggeside så at sige. Men det er en uoverstigelig opgave for mange at lave ordentlig mad, for skal det ikke være for dyrt, kræver det både fantasi og tid, og begge dele er en mangelvare. Forhåbentlig vil Søren Espersen blive ved at med at dyrke den gode mad nogle år endnu.« Joachim Sperling er

cand. scient. pol., madøre og højreorienteret socialdemokrat. Han vurderer hver uge den røde livret.

Alt materiale i Infomedia er ophavsretligt beskyttet.

Kunden må ikke sælge, videregive, distribuere, gengive eller mangfoldiggøre materiale fra Infomedia uden særlig og skriftlig aftale med Infomedia. Overført (downloadet) materiale skal slettes efter anvendelsen og må ikke indlægges i informations-genfindingssystemer, som for eksempel elektroniske postsystemer, databaser, fælles netværk eller lignende.

Videreformidling

Kunden må foretage videreformidling (ved videreformidling forstås kopiering, distribution via elektronisk post, tilrådighedsstillelse i databaser, på netværk eller lignende) af modtagne overskrift- og indledningsformater inden for kundens egen virksomhed. Al anden videreformidling af materiale fra Infomedia skal aftales skriftligt med Infomedia.

Information

DE RØDE SPISER: ' Madkultur må ikke blive ekskluderende'

16. september 2017, Information, Sektion 3 (Moderne Tider), Side 11, Tine Toft..., 802 ord, Id: e66ac948

KHATERA PARWANI Debattør og leder af ExitMentor Khaterah Parwani bruger mad som kulturpolitisk oplysningsprojekt. Privat elsker hun junkfood, hader det snobbete ved venstrefløjsmad, men elsker, når alle kan være med.



Hvor venstreorienteret er du på en skala fra 1-10?

»Seks-syv. Nok syv. Særligt økonomisk, når det handler om vores velfærd. Jeg er opdraget i et ekstremt socialdemokratisk hjem og har altid været socialdemokrat, selvom mine forældre slet ikke var arbejderklasse.

Nu er jeg bare politisk hjemløs. Mine fødder er plantet i virkeligheden, og jeg er meget pragmatisk.«.

Fra 1-10 hvor madglad er du?

»10. Vitterligt. Vejen til mit hjerte er mad, det vil min kæreste også sige. Det er min afghanske baggrund.

Her fylder gæstfrihed ekstremt meget, og i den gæstfrihed lægger man enormt meget vægt på mad.

Hvad er din mest venstreorienterede madoplevelse?

»Det var en rejse med en flok andre debattører til Mozambique, hvor venstreorienterede aktivister fra Action Aid under Mellemlfolkeligt Samvirke arbejdede med skatterettigheder og feministiske bevægelser.

De lavede en fællesmiddag, der var totalt lavpraktisk.

Ris, lidt **kød** og masser af grøntsager, selvom de havde ' fint besøg fra udlandet'.«.

Hvad finder man altid i dit køkken?

»Faxe Kondi, oliven og mynte. Og i øjeblikket har jeg en ting for sangria eller vermouth. I stedet for at drikke vin. Jeg tror, det er ferievener, som har sat sig Og så pomfritter i fryseren. Jeg elsker friturepomfritter.«.

Hvor ofte **spiser** du **kød**?

»Nærmest hver dag. Fra gymnasiet var jeg vegetar i seks-syv år, fordi jeg blev opmærksom på vores kostvaner, da min mor blev hjertesyg. Men så rejste jeg til Afghanistan og faldt i på grund af al den gode mad.

Jeg er nok blevet meget driftsstyret i forhold til mad, men jeg vil gerne indføre den fleksibilitet igen. Altså at **kødet** ikke er eneste adgang til proteiner.«.

Hvad er din livret?

»Min kærestes butterchicken! Jeg er elendig i et køkken, mens han er den etniske udgave af Jamie Oliver.«.

Er der noget, du skammer dig over at elske at spise?

»Jeg skammer mig over alle mine usunde madvaner, men ikke på grund af politik. Jeg elsker shawarma, börek og kebab, og at jeg bor på Nørrebro gør det hele værre. Jeg tager dog stilling. Som efter jeg så dokumentaren Bitre druer - slaveri i vinmarken om produktionen af sydafrikansk vin under meget kritisable forhold. Det køber jeg ikke mere.«.

Hvor bevidst er du om at bruge mad aktivt som en identitetsmarkør?

»Ikke rigtig Men jeg bruger det nok kulturelt, hvor det handler om at oplyse om minoritetskultur og diversitet.

Det er kulturoplysning. Hvad er det, vi **spiser**? Jeg kan godt lægge billeder op af etniske madretter.

Det er politisk motiveret, for det handler om at lukke Danmark ind i hverdagen.«.

Hvad er den mest højreorienterede spise, du kan komme i tanke om?

»Jeg er imod show-off-kultur, når det kommer til mad. Det er lidt en komedie, når man oplever folk betale vanvittigt mange penge for noget **kød**, serveret med et salatblad og drysset med ost, alene fordi ' her sidder alle de vigtige'. Måske er det Urbanplanens ama'-kultur, der vågner i mig. Selvom jeg også elsker lækre ting.«.

Hvad er det bedste, venstrefløjen har tilført den danske madkultur?

»At det skal være inkluderende og lavpraktisk. Alle lag skal være med, så madkulturen ikke bliver ekskluderende.

Det handler om at dyrke det simple og udvikle det. Det kan sagtens være flæskestegen, for alle skal have råd.«.

Og hvad er det værste?

»Når der går fanatisk ideologi i den. Når det tenderer til at blive virkelighedsfjern madkultur, hvor man let glemmer at få alle med i sine politiske standpunkter til mad. Der skal venstrefløjen lige slappe af, så dem, der ikke har råd til at gennemdyrke økologi, ikke efterlades med en følelse af skam.«.

tint@information.dk

Fakta: Joachim Sperling: Hun ved godt, hun kan gøre det bedre

Frigjorte indvandrerkvinder som Khaterah Parwani er ikke bundet af kultur og kan derfor udvikle meget sammensatte madvaner. Hun er både til Jamie Oliver og ovnfritter, men kan også spise kebab eller flæskesteg.

Khaterah Parwani har virkelig lyst til mad, og det kan jeg godt lide. Og så er hun ærlig om sine skamfulde skodvaner - det hører til sjældenhederne.

Jeg bliver dog altid skuffet over kvinder, der ikke kan lave mad, for det stiller store krav til mandens fantasi. Det ideelle er, når ens partner også byder ind med ideer til måltiderne.

Khaterah Parwanis kritik af venstrefløjens fokus på økologi og dyrevelfærd køber jeg ikke. Det er værd at kæmpe for bedre mad, og når hun skammer sig over sine dårlige vaner, ved hun også godt, at hun kan gøre det bedre.

Hovedretten fra Jamie Oliver har ikke meget politik over sig. Jamie Oliver er en utrolig dygtig madformidler, men hans navn er slidt helt i bund. Livretten er en skuffende overlevering fra 90'erne, når man tænker på, at den kommer fra en af Danmarks mest progressive indvandrerkvinder. Joachim Sperling er cand. polit., madøre og højreorienteret socialdemokrat. Han vurderer hver uge den røde livret.

Alt materiale i Infomedia er ophavsretligt beskyttet.

Kunden må ikke sælge, videregive, distribuere, gengive eller mangfoldiggøre materiale fra Infomedia uden særlig og skriftlig aftale med Infomedia. Overført (downloadet) materiale skal slettes efter anvendelsen og må ikke indlægges i informations-genfindingssystemer, som for eksempel elektroniske postsystemer, databaser, fælles netværk eller lignende.

Videreformidling

Kunden må foretage videreformidling (ved videreformidling forstås kopiering, distribution via elektronisk post, tilrådighedsstillelse i databaser, på netværk eller lignende) af modtagne overskrift- og indledningsformater inden for kundens egen virksomhed. Al anden videreformidling af materiale fra Infomedia skal aftales skriftligt med Infomedia.

Information

DE RØDE SPISER BØF: Med rester er jeg lidt hellig

31. december 2016, Information, Sektion 3 (Moderne Tider), Side 19, Sofie Tholl..., 913 ord, Id: e60c5a5b

LINDSTRØM Det der med, at socialister skal leve deres liv på en særlig måde, kun spise økologi og hjemmerørt mayonnaise, giver sundheds-og omsorgsborgmester i København fra SF Ninna Thomsen røde knopper.

Fra 1-10 hvor venstreorienteret er du? »7. Som kommunalpolitiker bliver man traditionelt betragtet som en midtersøgende kompromispolitiker.



Men jeg er nok lidt mere venstreorienteret end det. Samtidig er jeg ikke sådan en, der vil nationalisere det hele. Jeg synes, man har godt af lidt frihed.« Fra 1-10 hvor glad er du? Hvad er din mest venstreorienterede madoplevelse? »Da jeg sad i socialudvalget i København, var vi ude og spise med Glad Mad, en socialøkonomisk virksomhed, hvor mennesker med udviklingshandicap laver mad til andre. Det er et godt eksempel på, hvordan vi som rummeligt samfund kan lave nogle særlige rammer for, at alle kan komme i arbejde.« Hvad finder man altid i dit køkken? »Mælk. Og havregryn.« Hvad er din livret? »Det er svært bare at nævne én. Men hvis jeg absolut skal nævne en enkelt, så må det næsten være Bøf Lindstrøm — en opskrift jeg fandt hos Netto engang. Du skal bruge noget godt hakket oksekød, som skal være saftigt. Så putter du rødbeder, kapers, perleløg og cornichoner i farsen. Og så får det bare en vildt god smag.« Hvad kunne du af politiske årsager aldrig finde på at spise? »Menneske? Ej, OK, det er måske for langt ude. Tit er jeg ude i repræsentative sammenhænge, og der får jeg serveret en hel masse forskelligt, som jeg altid takker ja til. Jeg har også smagt foie gras. Det er ikke noget, jeg sådan dyrker, men jeg har da smagt det. Jeg ville dog ikke have det i mit køleskab.« Er der noget, du skammer dig over at elske at spise af politiske årsager? »Nej. Man skal finde en balance mellem politik og nydelse.

Mit liv er et helt almindeligt hverdagsliv, hvor jeg også bare skal købe ind i Netto, fordi det er det, der ligger tættest på. Og nogle gange køber jeg økologisk, og nogle gange gør jeg ikke. Den der med, at socialister skal leve på en helt særlig vis, får jeg røde knopper af. Man skal ikke være hellig omkring sin mad.« Hvad gør du med rester? »Lige det med rester, der er jeg faktisk lidt hellig. Jeg bor sammen med min mand og vores tre børn, så nogle gange bliver der lavet for meget mad. Og jeg går meget op i, at grøntsagerne ikke skal ligge og rådne, at vi får brugt resten af kålen eller den røde peber. Jeg har selv restemad med i dag til frokost, ris og wokret med kylling.

Jeg får dårlig samvittighed, når jeg smider noget ud, som jeg ikke har fået brugt. Så ja, lige i forhold til overflodssamfundet, der er jeg faktisk lidt hellig.« Hvor ofte **spiser** du **kød**? »Næsten hver dag. I min familie laver vi madplaner for at få hverdagen til at gå op. Så der tænker jeg over, at vi skal have fisk en gang om ugen og en vegetarret en gang om ugen. Det er ikke hver uge, det lykkes, men jeg prøver.« Har du en madpolitisk kæphest? »Politisk har jeg en kæphest i forhold til de offentlige køkkener, hvor jeg synes, der skal være mere økologi.

Vi serverer 45.000 måltider hver dag i alt fra skolekøkkener til daginstitutioner til plejehjem. Og det skal være et godt måltid. Måltidet er en af hverdagens begivenheder, og derfor skal det være en oplevelse.

Hyggeligt og rart og lækkert. I mit hjem er kæphesten også økologi og at bruge resterne fra dagen forinden.

Hos os skal man kun tage det, man kan bruge.

Når man har en vis velstand, skal man være opmærksom på kun at bruge det, der er nødvendigt.« Hvor bevidst er du om at bruge mad aktivt som en identitetsmarkør? »Det er jeg ret bevidst om at forsøge ikke at gøre. Der er en tendens til, at folk, der har penge nok, skammer andre ud for eksempelvis ikke at købe økologi. Jeg så madmagasinet i fjernsynet, hvor værterne tog til Lolland og lærte lollikkerne, hvordan man skulle lave vanvittig god hjemmelavet mayonnaise. Det var lidt irriterende. Når mad bliver en ressourcemarkør og derved skammer de folk ud, der ikke kan bage speltboller fra bunden, det gider jeg ikke. Jeg tager pizza med til mine børns skolefester som oprør, velvidende at de andre forældre måske synes, jeg er en skrækkelig karriereborgmester. Du vil heller ikke se mig lægge madbilleder på Facebook. En eller anden lækker ret, jeg har lavet derhjemme. Det kommer ikke til at ske.« Hvad er den mest højreorienterede spise, du kan komme i tanke om? »Champagnebrunch på d'Angleterre.«.

lcra@information.dk

Fakta: Livretten

Bøf Lindstrøm

500 g hakket oksekød, 1 glas kapers, 20 cornichoner (groft hakket), 20 syltede perleløg, 2 æg, 6 spsk. mel, 15 skiver syltet rødbede (groft hakket), 1 spsk.

dijonsennep, 500 g små kartofler, 1 potte persille, 20 g smør, olie, salt og peber. Kog kartoflerne i 10-15 minutter. Rør farsen sej med salt og tilsæt herefter æg, mel, peber, rødbeder, cornichoner og perleløg. Form fire store bøffer og steg dem på en pande ca. 2-3 minutter på hver side. Så er bøffen klar. Vend til sidst kartoflerne med smør og hakket persille.

De røde **spiser**

De Røde **Spiser** - Danmarks eneste venstreorienterede madmagasin - politiserer hver uge alt det, vi putter i munden. Mad er gennemsyret af identitet og ideologi: Hvem er vi, hvor kommer vi fra, og hvem vil vi gerne være, når vi **spiser**? Et fornuftigt venstreorienteret menneske bør selvfølgelig spise venstreorienteret mad. Men hvad er det? Hvor ligger bælgrugter på den politiske skala, og er hummeren egentligt rød eller blå?.

Alt materiale i Infomedia er ophavsretligt beskyttet.

Kunden må ikke sælge, videregive, distribuere, gengive eller mangfoldiggøre materiale fra Infomedia uden særlig og skriftlig aftale med Infomedia. Overført (downloadet) materiale skal slettes efter anvendelsen og må ikke indlægges i informations-genfindingssystemer, som for eksempel elektroniske postsystemer, databaser, fælles netværk eller lignende.

Videreformidling

Kunden må foretage videreformidling (ved videreformidling forstås kopiering, distribution via elektronisk post, tilrådighedsstillelse i databaser, på netværk eller lignende) af modtagne overskrift- og indledningsformater inden for kundens egen virksomhed. Al anden videreformidling af materiale fra Infomedia skal aftales skriftligt med Infomedia.



Det er klart, at østers og champagne er for rige svin. Jeg kan lide begge dele

2. september 2017, Information, Sektion 3 (Moderne Tider), Side 11, Laura Friis Wang..., 784 ord, Id: e6658e10

Direktør på Radio24syv, Jørgen Ramskov, **spiser** ikke truede dyr. Men har han **tømmermand**, kan man finde ham på McDonald's.



Fra 1-10 hvor venstreorienteret er du? »Jeg er en 6-7 stykker. Jeg er blevet mindre venstreorienteret med årene, for samfundet er for kompliceret til at tro på én ideologi. Jeg er nået til en erkendelse af, at der er brug for en blanding.« Fra 1-10 hvor madglad er du? »En 10' er. Jeg kan både lide at lave det og spise det.« Hvad er din mest venstreorienterede madoplevelse? »Jeg tror ikke, der findes rødt mad. Det må handle om konteksten. Så det må være, når jeg har spist en hotdog eller flæsketeggssandwich i Fælledparken 1.

maj for mange år siden.« Hvad finder man altid i dit køkken? »Jeg er en impulsshopper, så mit køleskab er altid meget tomt. Men jeg har altid økologisk mælk, æg, smør og skyr. Og så har jeg også hvidvin og champagne på køl. Det er ikke svinedyr champagne, men jeg kan rigtig godt lide det, og hvis jeg får lyst til et glas, så skal det være koldt.« Hvad kunne du - af politiske årsager - aldrig finde på at spise? »Jeg har ikke nogle specifikke ting, jeg tænker, man ikke kan spise. Men truede dyr og planter kunne jeg aldrig finde på at komme i min mund. For eksempel er jeg holdt op med at spise ål, selv om jeg elsker det.« Er der noget, du skammer dig over at elske at spise, fordi det ikke harmonerer med din politiske overbevisning? »Nej, jeg arbejder simpelthen ikke særlig meget med skyld eller skam. Jeg nyder at spise det, jeg **spiser** - ellers ville jeg ikke spise det. Men det kan da godt være, at jeg **spiser** noget, som andre måske synes er forkert.

Jeg kan f. eks. rigtig godt lide fois grais, selv om det produceres mange steder på helt forfærdelige måder.

Og jeg er bevidst om, at man kan komme til at spise ting, der er produceret under hårrejsende forhold.

Men hvis jeg skammer mig, så er det, fordi jeg nogle gange **spiser** for meget.« Hvad gør du med rester? »Det er en tilståelsessag. Jeg synes, at rester er noget af det mest kedelige, der findes. Jeg har endda en tendens til at lave for meget mad. Jeg laver altid store, grønne salater, men jeg ved ikke noget værre end salat på dag to, og så har jeg dilemmaet.« Hvor ofte **spiser** du **kød**? »Det gør jeg nok for tit. Jeg vil tro en tre-fire gange om ugen til aftensmad. Men jeg **spiser** også en del fisk, og så prøver jeg at holde en kødfri dag. Men jeg er også en del ude at spise, og så kan man ikke altid styre det.« Har du en madpolitisk kæphest? »Økologi og dyrevelfærd. Det smutter indimellem, for man kan godt finde mig på Burger King eller Mc-Donald's, hvis jeg har tømmermænd. Jeg er ikke hellig, men prøver så vidt muligt.« Bruger du mad som identitetsmarkør? »Nej. Jeg går ikke rundt og prædiker om, hvad jeg selv gør, eller retter på folk. Jeg kan godt lide at prøve nye restauranter og har en bred smag, men det er nok ikke en markør. Jeg har aldrig loadet et madbillede op på Facebook.« Hvad er den mest højreorienterede spise? »Det er klart, at østers og champagne er dyre, eksklusive retter for rige svin. Jeg kan godt lide begge ting.

Jeg kan også lide stegt flæsk med persillesovs, men jeg betragter den ikke som en nationalistisk identitetsmarkør.

Det må være konteksten, der afgør, om mad er politisk. Der er nok noget politisk i at sige, at man er ligeglad med økologi, men jeg er ikke sikker på, at det deler sig på højre og venstreaksen - jeg kender mange højreorienterede, der **spiser** økologisk.« Hvad er det værste, venstrefløjen har tilført madkulturen? »Brune, upolerede ris. Jeg synes, at de er træls at tilberede, og så smager de som at stikke tungen ud af vinduet. De var standardudstyr i ethvert kollektiv i 1970'erne, og jeg spiste tonsvis.«

lafw@information.dk

Fakta: Livretten

Pasta med kammuslinger og grøn salat.

Frisk pasta til fire personer. 16-20 kammuslinger - afhængig af størrelse.

Små friske tomater. Hvidløg, ingefær og citrongræs. Fløde, hvidvin og parmesan.

Steg kammuslinger i olie ved høj varme, så de får en brun stegskorpe men ikke er gennemstegte, så bliver de nemlig kedelige og tørre. Rist snittet hvidløg, ingefær og citrongræs i olivenolie og tilsæt hvidvin og til slut fløde, så blandingen får lidt konsisten.

Imens koges frisk pasta - jeg laver den altså ikke selv, men køber. Server pasta og tilsæt blandingen og de varme kammuslinger. Pynt med små overskårne tomater og parmesanen.

Snit romaine-eller hjertesalat. Snit avocadostykker. Smut mandler, og steg dem på panden i balsamico og lidt olie.

Server med en god olivenolie.

Alt materiale i Infomedia er ophavsretligt beskyttet.

Kunden må ikke sælge, videregive, distribuere, gengive eller mangfoldiggøre materiale fra Infomedia uden særlig og skriftlig aftale med Infomedia. Overført (downloadet) materiale skal slettes efter anvendelsen og må ikke indlægges i informations-genfindingssystemer, som for eksempel elektroniske postsystemer, databaser, fælles netværk eller lignende.

Videreformidling

Kunden må foretage videreformidling (ved videreformidling forstås kopiering, distribution via elektronisk post, tilrådighedsstillelse i databaser, på netværk eller lignende) af modtagne overskrift- og indledningsformater inden for kundens egen virksomhed. Al anden videreformidling af materiale fra Infomedia skal aftales skriftligt med Infomedia.

Information

'Jeg prøver at kompensere lidt ved at spise hummus'

25. februar 2017, Information, Sektion 3 (Moderne Tider), Side 21, Natalie Yahya Rosendal..., 1014 ord, Id: e62149ae

SF's unge gruppeformand, Jacob Mark, **spiser** økologisk, men har røde bøffer på menuen hver uge og altid »storkapitalens« Heinz-ketchup stående i køleskabet.



Fra 1-10 hvor venstreorienteret er du? »En 8' er. Jeg ser mig selv som folkesocialist og mener, at der er brug for grundlæggende forandringer i vores samfund i forhold til at bekæmpe ulighed og skabe mere bæredygtighed. Når man laver sådan en vurdering på en skala, så synes jeg, at det handler om, hvor store forandringer man er klar til at lave. Og jeg er egentlig klar til at lave rimelig store forandringer.« Fra 1-10 hvor glad er du så? »Der ligger jeg faktisk på 10. I hvert fald ni eller 10.

Jeg er typen, der godt kan finde på at rejse efter mad, eller når jeg kommer hjem fra møder klokken 10 om aftenen at begynde at lave rigtig aftensmad, fordi jeg simpelthen elsker mad.« Din mest venstreorienterede madoplevelse? »At spise fra det nynordiske køkken og på restauranter, der tager udgangspunkt i det, man kan finde i naturen her i Skandinavien. Det er indbegrebet af at være venstreorienteret, fordi man bruger de ressourcer, der er, det er bæredygtigt, man skal ikke fragte det med fly, der er ikke voldsomt meget **kød** i, og man prøver at introducere insekter som **kød**, hvor der er mange

proteiner, men hvor der er meget lidt indtag.« Hvad er din livret? »Den er måske ikke så venstreorienteret, men snarere klassisk. Jeg elsker simpelthen en rød beuf bernaïse.

Jeg har virkelig tænkt over, om jeg skulle sige noget andet i det her interview. Men det er dét. Det kan jeg ikke komme uden om, jeg laver det en gang om ugen.

Min yndlingsrestaurant er også Restaurant KöD i København, der laver fantastiske bøffer.« Hvad finder man altid i dit køkken? »Fløde. Jeg tror, at man kan komme rigtig langt, hvis man har fløde i køleskabet, fordi du hurtigt kan lave en god sovs eller pastaret. Og det, jeg med skam må sige altid er i mit køleskab, det er altså en Heinz-ketchup.

Det er altså storkapitalen lige inde på hylde to.« Hvad gør du med rester? »Det er faktisk aldrig et problem med madspild hjemme hos mig. Jeg er så ung, at jeg stadig bor i et kollektiv med to kammerater. Og hvis jeg ikke selv kan spise op, så kan jeg love dig, at de kan.« Har I så madplaner? »Vi arbejder meget alle tre, så det er svært. Men vi har typisk et par dage om ugen, hvor vi aftaler at lave mad sammen. Vi har et meget stort køkken i den lejlighed, vi bor i, så vi står og laver mad sammen.« Hvad **spiser** du - af politiske årsager - aldrig? »Buræg.« Er der noget, du skammer dig over at elske at spise? »Ud over storkapitalen fra Heinz, så kan jeg jo godt se, at mit kødforbrug er stort. Og måske også for stort.

Jeg prøver at kompensere lidt ved så at spise hummus nogle dage, for jeg tror på, at vi er nødt til at reducere kødforbruget, fordi det udleder meget CO2.« Har du en madpolitisk kæphest? »Der skal være frokostordninger i alle landets folkeskoler.

Og det er både af sundhedsmæssige og pædagogiske årsager, men også fordi jeg tror, at mad fremmer fællesskab. Når man i en folkeskole vil opleve at skulle smage forskellige retter, så tror jeg, at man vil få en større madkultur i Danmark.« Hvor bevidst er du om at bruge mad aktivt som en identitetsmarkør? »At jeg køber økologi er nok et udtryk for, at jeg er venstreorienteret. Men når jeg **spiser** store bøffer, har det omvendt nok meget at gøre med, at jeg stadig bare er en provinsdreng fra Køge.« Hvad er den mest højreorienterede spise, du kan komme i tanke om? »Jeg nægter at sige stegt flæsk med persillesovs. Den har Dansk Folkeparti taget patent på, men det er også en af mine livretter. Jeg tror, at jeg vil sige muslinger.« Muslinger? »Eller, hvad fanden hedder det? Dem, hvor man nærmest drikker det ud af dem, som smager af saltvand.

Østers! Østers forbinder jeg med champagne og en båd nede i Monaco, hvor man ikke betaler skat. Jeg kan godt selv spise det, men jeg synes, at det smager af havvand, og jeg forbinder det med rige mennesker.«.

Joachim Sperling: »Det chokerer mig lidt«

»Hvis du tager alle 179 medlemmer af Folketinget, er Jacob Mark den, der irriterer mig allermost. Men jeg kan alligevel godt lide, når han indrømmer sit misbrug af rødt **kød**. Det

chokerer mig lidt, for jeg var da sikker på, at han var veganer eller noget i den retning.« »Nu viser det sig, at han bare er en glad dreng på 25 år, der har fundet ud af, hvordan man får opmærksomhed ved eksempelvis at kræve gratis psykologhjælp og skolemad til børnene, og som **spiser** bœf bearnaise hver og hver anden dag.« »Grunden til, at han irriterer mig, er naturligvis, at han er en dygtig politiker, der gør hvad han skal for at skabe opmærksomhed om SF's mærkesager.« »Hvad mad angår, er han tydeligvis uerfaren. Han har ikke styr på, hvad der er muslinger, og hvad der er østers, og ved heller ikke, at de fleste skaldyr historisk set har været en arbejderspise. Østers **spises** overalt og af alle i Frankrig, og muslinger kan købes i bundter for ingen penge.« »Men mon ikke Jacob Mark ender som en rigtig champagnesocialist? Noget kunne tyde på det.« Joachim Sperling er cand. polit., madøre og højreorienteret socialdemokrat. Hver uge vurderer han den røde livret.

natalierosendahl@information.dk

Fakta: Livretten

Beuf bearnaise Køb et godt økologisk stykke **kød**, for eksempel ribeye fra kødbilen i Torvehallerne i København.

Salt **kødet** let og lad det stå en halv time, inden du steger det.

Lav bearnaise fra bunden med masser af estragon.

De røde **spiser**

De Røde **Spiser** - Danmarks eneste venstreorienterede madmagasin - politiserer hver uge alt det, vi putter i munden. Mad er gennemsyret af identitet og ideologi: Hvem er vi, hvor kommer vi fra, og hvem vi gerne vil være, når vi **spiser**? Et fornuftigt venstreorienteret menneske bør selvfølgelig spise venstreorienteret mad. Men hvad er det? Hvor ligger bælgfrugter på den politiske skala, og er hummeren egentligt rød eller blå?

Alt materiale i Infomedia er ophavsretligt beskyttet.

Kunden må ikke sælge, videregive, distribuere, gengive eller mangfoldiggøre materiale fra Infomedia uden særlig og skriftlig aftale med Infomedia. Overført (downloadet) materiale skal slettes efter anvendelsen og må ikke indlægges i informations-genfindingsystemer, som for eksempel elektroniske postsystemer, databaser, fælles netværk eller lignende.

Videreformidling

Kunden må foretage videreformidling (ved videreformidling forstås kopiering, distribution via elektronisk post, tilrådighedsstillelse i databaser, på netværk eller lignende) af modtagne overskrift- og indledningsformater inden for kundens egen virksomhed. Al anden videreformidling af materiale fra Infomedia skal aftales skriftligt med Infomedia.

Anm: Debat: KRONIK: Det tredje forår, jeg kæntrer

20. april 2017, Information, Sektion 1, Side 16 (DEBAT), Cecilie Lind..., 1237 ord, Id: e637fbe9

Jeg får kvalme af det hykleri, jeg som patient mødes med, den evige forståelse, den forlorne lydhørhed, de brede, tomme smil, tomme og brede som Strandvejens smukke cykelstier: Det **spises** man af med, hvis man har rotter på loftet og uro i hjertet.

Cecilie Lind er forfatter



Før har jeg sat min lid til, at når tiden går, så går jeg med, og så går det nok, og bedre, men det har vist sig usandt. Dette er det tredje forår, hvori jeg kæntrer, og behandlingen, jeg nyligst er indtrådt i, er en behandling, der bringer mig i yderligere afmagt. En behandling, der leder frem mod, at iveren, apatien er uvelkomne størrelser.

Man skal lære at tøjle sig, sådan at en samtale ikke tager karakter af trosbekendelse. Sådan at andre mennesker ikke ængstes unødigt over, hvorvidt man er lidt gal, lidt afvigende. Og det er man.

Man kommer for skade at fortælle om sine selvmordstanker, naboer der vil smide én ud, fordi man indimellem bliver et bæst, der skriger, hulker og banker hovedet ind i væggen, sit usle hjerte, symptomerne, drømmene, selvskaden, for hurtigt, til fremmede mennesker.

Man hyperventilerer i den offentlige transport, fordi en mand vipper hektisk med sin fod. Det er et problem. Påpeger terapeuterne.

At være så neurotisk, så sart som en prinsesse på en ært. Helst skal man være lunken, som en god bruser. Man skal ikke være som feriernes brusere på de billige hoteller: hysterisk varme, hysterisk kolde, i pludselige skift. Det går ikke.

Det går ikke an, at turisten, der er medmennesket, ikke kan vide sig sikker på bruseren, på mig.

Psykiske nedsmeltninger Alt det liflige billedsprog, der findes i psykiatrien! Alle de illustrationer af blå blomster i pamfletterne! Poesiens blå blomst og sygdommens og dødens pølse: den offentlige psykiatri. Det er svært at forklare den modstand, jeg nærer

mod dem, der forsøger at hjælpe mig frem til den bedre tilværelse, og det endda gratis. Mit velfærdssamfund i fuldt flor (dvs: et år med halvanden times gruppeterapi en gang om ugen, når diagnosen er: »personlighedsforstyrret«), men det er sådan, kravene er: Jeg skal betro mig, dele episoder (psykiske nedsmeltninger).

Jeg skal se, at det er en fejl ved mine medpatienter, at de giver sig hen til computerspil, bøger, gråd, mad. Eskapisme skal vi komme til livs. Trang til flugt, til hi, er af det onde, lediggang især, er af det onde. Formålet med det raske er: arbejde, det normale. Og så skal man le en jovial latter, sammen, selv om det er alt andet end rart at sidde i et lille rum, på stole, frarøvet bord, kaffe, mæle, mens man forsøger at holde ryggen rank, vreden i skak. Vreden er ikke sand, det er udsagnet, det er, hvad behandlerne forklarer mig. Vreden er skalkeskjul for andre følelser.

Hvis min udmelding er: Jeg er vred, aggressionerne sidder i tænderne, får dem til at klapre, mit blod koger, og jeg er klar som en klar himmel til at gå i **kødet** på rummet, på flosklerne og på det system, der varetager de sarte sind via pakketilbud (de psykisk syge er kvæg, der skal fordeles på stalde, mange spændende stalde, spiseforstyrret, personlighedsforstyrret, bipolar f. eks., fordelingen sker på: Centralvisitationen, menneskernes sølle bud på fordelingshatten).

Hvis jeg siger: Jeg er vred, så er opgaven, den terapeutiske: afdækning, hvad dækker vreden over? Hvilken tristhed i knoglemarven må skrubes ud, ses an, i gruppen, hvad føler jeg reelt? Hvad er hændt mig, som har voldt mig så stor en sorg, at jeg må hidse mig op og tale timen varmere, mere uvenlig end beregnet? Kort sagt: Hvad er mit problem?.

Ét år

Det spørgsmål stilles jeg, da jeg mister besindelsen, fordi en terapeut ikke kan forstå, at en patient ikke er klar på at gå fra 4 timers arbejdsuge til 37 timers arbejdsuge, fra den ene dag til den anden, nu patienten snart er raskmeldt (det vil sige har opbrugt sin tildelte tid, det ene år, i behandlingen), hvorfor tænker patienten destruktive tanker? Hvad er patientens problem? Sagsbehandleren har brug for en god forklaring, hvis ikke patienten er villig til at forklare sig, er det klart, at hun ikke møder forståelse fra de kommunalt ansatte.

Det mener terapeuten, hvis ærinde er at få patienten til at forstå, at det er patientens problem, at kommunen ikke godtager den udtalelse, en psykolog, der har haft patienten i behandling gennem længere tid, har forfattet.

Kommunen er i sin gode ret til at bede en tredje psykolog, en psykolog fra kommunen selv, til at revidere bedømmelsen af patientens arbejdsevne, denne bedømmelse vil trumfe al anden information, kommunen har taget i øjesyn. Patienten er sammenbrudt nær, vred. Bange.

Og vi, gruppen, skal diskutere, hvordan patienten kan lære at kommunikere bedre, kan lære at tackle sin uhensigtsmæssige frustration.

Jeg forvirres: Jeg spørger, hvordan behandlingen kan baseres på en tese om, at alle personlighedsforstyrrede mennesker på præcist et år bliver raske og arbejdsduelige, hvorfor alle, både de spiseforstyrrede og de personlighedsforstyrrede og de angste, modtager gruppebehandling, når det står klart, at langt fra alle trives i den kontekst, om det dog ikke er penge, der mangler? Det benægtes.

Formen

Systemet er systembevarende, på laveste plan. Behandlerne har intet ondt at sige om deres arbejdsvilkår.

Hvis jeg har et problem, er problemet udelukkende mit.

Helbredelse er mulig. Formen er god. Formen er: gruppe. Evidens viser, at stort set alle bliver raske.

Hver gang jeg indvender: ikke jeg! Svares jeg: Evidens! Formen er at patronisere. Formen er konstant italesat, aldrig til diskussion. Formen er systemernes form. Vrede er ikke vrede. Vrede er blodguld.

Vreden tages fra mig, og jeg gives et offerskilt, så længe jeg er villig til at trave rundt med det, er jeg okay, sød endda, stakkels tilmed, men så snart jeg formaster mig til at påpege problemer og inkonsekvens i behandlingsstrategien, så snart jeg er anfægtet af postulatet om, at jeg ikke er i stand til at tænke fornuftigt på grund af min følelsesmæssige ustabilitet, er jeg ikke længere kær og forulykket, så må jeg kende min besøgstid.

Jeg må rette henvendelse andetsteds, hvis jeg mener noget alvorligt med mine indvendinger, altid andetsteds. Alle, jeg har forsøgt at få i tale, som repræsentanter for et system, der sjofler med de psykisk syge, affejer min kritik ved at behandle min kritiske position som et symptom. Min vrangvillige indstilling: et barns trods.

Grupperummet skal være et fristed, hvor man kan æ rygge, nynne til ro, forstå. En forståelse der beror sig på det nære. En forståelse, der ikke handler om: strukturer, samfund, besparelser. Man er pålagt at knytte sig til gruppen, det vil sige: ødsle ud af alskens smerte til de syv andre ansigter på de cirka syv minutter, man har til rådighed. Jeg får at vide, at det, man træner i gruppen, er »relationer«, og at gruppen som koncept er vigtig, fordi folk med personlighedforstyrrelser ofte har relationsproblemer.

I teorien: nogenlunde fornuftigt, i praksis: til grin, fordi tiden er alt for knap, og hvert ord man siger, bliver et ord, en anden ikke får sagt. Fordi abstraktionsniveauet, refleksionsplanet er ikke-eksisterende.

Fordi man cirka bebor en opgraderet damebladsbrevkasse, og derfra skal man lære at gebærde sig i en verden, der vil mønterne og den gode ro, den gode orden, det hellige, almindelige virke: middagsselskaber, fuldtidsstillinger, hundeluftning. Jeg får kvalme af det hykleri, jeg som patient mødes med, den evige forståelse, den forlorne lydhørhed, de brede, tomme smil, tomme og brede som Strandvejens smukke cykelstier: Det **spises** man af med, hvis man har rotter på loftet og uro i hjertet: Gæt og grimasser.

kronik@information.dk

Helst skal man være lunken, som en god bruser. Man skal ikke være som feriernes brusere på de billige hoteller: hysterisk varme, hysterisk kolde, i pludselige skift. Det går ikke.

- ' Alle, jeg har forsøgt at få i tale, som repræsentanter for et system, der sjofler med de psykisk syge, affejer min kritik ved at behandle min kritiske position som et symptom. Min vrangvillige indstilling: et barns trods,' skriver dagens kronikør, forfatter Cecilie Lind. Foto: Miriam Dalsgaard

Alt materiale i Infomedia er ophavsretligt beskyttet.

Kunden må ikke sælge, videregive, distribuere, gengive eller mangfoldiggøre materiale fra Infomedia uden særlig og skriftlig aftale med Infomedia. Overført (downloadet) materiale skal slettes efter anvendelsen og må ikke indlægges i informations-genfindingssystemer, som for eksempel elektroniske postsystemer, databaser, fælles netværk eller lignende.

Videreformidling

Kunden må foretage videreformidling (ved videreformidling forstås kopiering, distribution via elektronisk post, tilrådighedsstillelse i databaser, på netværk eller lignende) af modtagne overskrift- og indledningsformater inden for kundens egen virksomhed. Al anden videreformidling af materiale fra Infomedia skal aftales skriftligt med Infomedia.

Information

Joachim Sperling: Han går hele vejen med sin livret

1. april 2017, Information, Sektion 3 (Moderne Tider), Side 19, 263 ord, Id: e6316dd3

»Anders Fogh Jensen er totalt umoderne, fordi mange venstreorienterede i dag også er kødfornægtende. Den veganske bølge skyller ind over os, og så kommer der en høj rød søn af en kreaturhandler og vil have sit **kød**, og gerne så rødt som muligt. Han går hele vejen med sin livret, for ossobuco vil jeg faktisk kategorisere som en højborgerlig søndagsret. Når man skærer **kødet** fri af benet og graver marven ud af hullet, er man nærmest i



et med koen. Jeg kan ikke komme i tanke om en voldsommere kødoplevelse.« »Han vil gerne have, at staten overtager alle virksomheder, og at reklamer bliver forbudt Hvor ofte skal det gentages, at i de lande hvor man har forsøgt sig med den model, kan man slet ikke købe rødt **kød**?« »Men jeg godt lide hans tanker om mad og skyld.

Alt for mange bebrejder sig selv et glas vin, eller en fed dessert på grund af et stadig mere forkvaklet kropsideal.

Det synes jeg er godt at gøre op med, for naturligvis skal livet leves, mens vi har det.« Joachim Serling er cand. polit., madøre og højreorienteret socialdemokrat. Hver uge vurderer han den røde livret.

Fakta: De røde **spiser**

De Røde **Spiser** - Danmarks eneste venstreorienterede madmagasin - politiserer hver uge alt det, vi putter i munden. Mad er gennemsyret af identitet og ideologi: Hvem er vi, hvor kommer vi fra, og hvem vil vi gerne være, når vi **spiser**? Et fornuftigt venstreorienteret menneske bør selvfølgelig spise venstreorienteret mad. Men hvad er det? Hvor ligger bælgfrugter på den politiske skala, og er hummeren egentlig rød eller blå?.

Alt materiale i Infomedia er ophavsretligt beskyttet.

Kunden må ikke sælge, videregive, distribuere, gengive eller mangfoldiggøre materiale fra Infomedia uden særlig og skriftlig aftale med Infomedia. Overført (downloadet) materiale skal slettes efter anvendelsen og må ikke indlægges i informations-genfindingssystemer, som for eksempel elektroniske postsystemer, databaser, fælles netværk eller lignende.

Videreformidling

Kunden må foretage videreformidling (ved videreformidling forstås kopiering, distribution via elektronisk post, tilrådighedsstillelse i databaser, på netværk eller lignende) af modtagne overskrift- og indledningsformater inden for kundens egen virksomhed. Al anden videreformidling af materiale fra Infomedia skal aftales skriftligt med Infomedia.



Debat: Svinebønderne i mål

1. marts 2017, Information, Sektion 1, Side 18 (DEBAT), Hanne Ahm, Gentofte..., 167 ord, Id: e622b63c

Den 23. februar kunne svineindustrien meddele, at så godt som alle danske svinebrug er smittet med MRSA. 90 procent af alt **kød** fra danske mishandlede svin, der sælges i

danske butikker, er inficeret med bakterien, der ikke kan bekæmpes med penicillin eller anden kendt antibiotika.

I to generationer har industrisvineavlerne arbejdet sig frem til, at ingen danske forbrugere, der **spiser** dansk svinekød, kan føle sig sikre mod bakterierne, der allerede har taget livet af mange personer. Ude omkring i landet undgår man familier fra svinegårde for at undgå smitten - og rigtig mange har helt fravalgt at spise **kød** fra de syge, plagede og fastspændte dyr. Situationen er nu så alvorlig, at man ved hospitalsundersøgelser og -indlæggelser afkræves erklæringer om, hvorvidt man har været i nærheden af svineavlere og svinebesætninger.



Stort set alle folketingspolitikere tier om problemerne og risikoen.

Landbruget er af en eller anden mærkværdig grund fredet.

Hvis det var et andet erhverv, der udsatte befolkningen for en alvorlig sygdomsrisiko, ville der straks blive grebet ind.

Alt materiale i Infomedia er ophavsretligt beskyttet.

Kunden må ikke sælge, videregive, distribuere, gengive eller mangfoldiggøre materiale fra Infomedia uden særlig og skriftlig aftale med Infomedia. Overført (downloadet) materiale skal slettes efter anvendelsen og må ikke indlægges i informations-genfindingssystemer, som for eksempel elektroniske postsystemer, databaser, fælles netværk eller lignende.

Videreformidling

Kunden må foretage videreformidling (ved videreformidling forstås kopiering, distribution via elektronisk post, tilrådighedsstillelse i databaser, på netværk eller lignende) af modtagne overskrift- og indledningsformater inden for kundens egen virksomhed. Al anden videreformidling af materiale fra Infomedia skal aftales skriftligt med Infomedia.

Information

Du finder ikke noget, der ikke er tænkt over i mit køleskab

26. august 2017, Information, Sektion 3 (Moderne Tider), Side 13, Johanne Ramskov Erichsen..., 1036 ord, Id: e663245d

Som barn spiste madmand og forfatter Adam Price resterne fra den jugoslaviske landsfader Titos bord. I dag skammer han sig over at drikke cola - selv om et iskoldt glas af og til redder ham fra undergang.

Fra 1-10 hvor venstreorienteret er du? »5-6 stykker. Da jeg læste jura, var jeg medlem af De Røde Jurastuderende, men det var mest, fordi det var dér, de pæneste piger var. Siden min mere grønne ungdom har jeg været relativt solidt placeret i den stadig forståelige del af venstrefløjen.«

Fra 1-10 hvor madglad er du? »Det må være en 10' er i og med, at mad aldrig er ligegyldigt for mig. Det er det væsentligste, jeg har taget med fra min barndom i et madgladt hjem. Det er vigtigt, hvad der er på tallerkenen.«

Hvad finder man altid i dit køkken? »Der er næsten altid vildt i min fryser - jeg er jæger, og jeg synes, det er interessant at tage det fulde ansvar.



Noget virkelig mærkeligt, jeg har fået, er et modningsskab, fordi det er super interessant, hvordan **kød** ændrer smag og konsistens, hvis man giver det opmærksomhed og tid.«

Hvad er din livret? »Der er mange, men hvis jeg skal vælge en venstreorienteret livret, så er det borsjtj, der jo kommer fra et at de store, gamle socialistiske moderlande og har den rigtige farve. Hvis man tilføjer friskrevet rødbede, så er det altså lige, så partiet rejser sig og flagene vejer.«

Hvad kunne du - af politiske årsager - aldrig finde på at spise? »Dyr, der har haft det dårligt, eller varer med ukendt oprindelse. Hvis jeg skal være lidt krukke, og det må man jo godt være her, så mener jeg ikke, at det er et valg at være politisk forbruger, men en forpligtelse.

Du vil aldrig finde noget, der ikke er tænkt over i mit køleskab. Derudover **spiser** jeg aldrig forarbejdet mad og færdigretter.« Hvad er din mest venstreorienterede madoplevelse? »Jeg besøgte aldrig østblokken dengang, men jeg var i Prag for en del år siden, og der havde jeg et par sørgelige madoplevelser og smagte konsekvensen af lang tids medlemskab af Warszawa-pagten. Og hele min opvækst boede vi ved siden af den jugoslaviske ambassade, dér så jeg den gamle landsfader Tito komme på officielle besøg. De spiste godt, når han kom til byen, og så kom de ind til os med resterne. Så man kan sige, at vi fik resterne fra de rødes bord.« Hvor ofte **spiser** du **kød**? »Jeg er ikke madfornægter, og mit køkken indeholder det hele bortset fra dårlige, uinteressante råvarer. Jeg **spiser** ofte **kød**, men jeg øver mig også på det grønne køkken, fordi min datter mere og mere bliver vegetar - ja, muligvis veganer, så nu er jeg nødt til virkelig at kæmpe mig igennem det at sige farvel til mejeriprodukter.

« Er der noget, du skammer dig over at elske at indtage pga. din politiske overbevisning? »Min gode ven kokken Thomas Rode har én ting, som han hader mere, end de indremissionske hader helvede, og det er cola. Men der er altså tidspunkter i et menneskes liv, hvor et iskoldt glas cola forhindrer ens undergang. Vi røde bryder os ikke om at indrømme, at vi drikker imperialisternes brune sukkervand.« Hvad gør du med rester? »Jeg hader at smide ud. Når jeg har tid, koger jeg fond på grønsagsrester, og det er jo både ræverødt og ærkegrønt.

Min bror James er irriteret over det, når vi laver tv, og jeg putter rester i små poser og gemmer det. Han kalder mig krigsbarnet, efter generationen der har oplevet krigen, og

som var ekstremt sparsommelige.

« Hvor bevidst er du om at bruge mad aktivt som en identitetsmarkør? »Jeg er jo vært på et madprogram, og mange ved slet ikke, at min hovedbeskæftigelse er at være forfatter.

Vi får de sødeste fanbreve fra folk, der tror, at James og jeg bor sammen i et sommerhus og kun laver mad, og så af og til kommer der et tv-hold forbi.« Har du en madpolitisk kæphest? »Vi er ved at have glemt en del af det håndværk, vores oldemødre kunne. At vide, hvad råvarer kan, og hvornår ting er i sæson, og sylte, bage og henkoge. Flere og flere får et fremmedgjort forhold til mad, så gør mad på skoleskemaet obligatorisk. Det handler også om biografi, bæredygtighed, kemi og håndværk.« Hvad er den mest højreorienterede spise? »At køre i McDrive. Man kører i sin bil alt for kort hen til en multinational koncern, der ikke betaler skat, hvor man får mast kalorier og sukker ned i halsen, mens man sidder i en automobil, der oser.«.

modernetider@information.dk

Fakta: Livretten

Borsjtj

Til fire personer: 1,5 kg skært oksekød.

2-3 stk. marvben. 2 stk. løg i skiver. 2 fed hvidløg. 2 stk. gulerødder i skiver.

2 dåser flåede økologiske tomater.

0,5 stk. selleriknold. 3-4 stk. laurbærblade.

3 stk. rødbeder (skrællet og skåret i strimler). 1 spsk. brun kommen.

1 smule vand. 0,5 stk. citron. 1 smule eddike (gerne sherryvineddike). 2 stk.

store kartofler (skrællet og skåret i tern).

1 stk. oksebouillonterning. 1 smule salt.

1 smule peber. 1 smule sukker. 1 stk.

rødbede (rives lige inden servering).

1 smule fintsnittet purløg. 1 smule creme fraiche 38 procent. 1 stk. lille hvidkålshoved (skåret i strimler) Brun oksekødet på en stor pande. Kom det i en stor gryde med marvben, løg, selleri, gulerødder, laurbærblade og lidt salt og hele peberkorn. Dæk med vand, og kog op. Fjern løbende skum og urenheder på overfladen. Kog i en halv time. Kom rødbeder, flåede tomater, kommen og kål ved, og kog videre for stille varme i endnu en time. Tag ben og **kød** op, og lad suppen simre stille videre.

Skær **kødet** fra benene, gerne i små tern.

Smag suppen til med lidt citronsaft, eddike, sukker, salt og peber. Giv den evt. en bouillontering - men pas på saltet i samme forbindelse. Kom **kødet** tilbage i suppen. Inden servering rives en rødbede i suppen, og den koges op.

Servér rygende varm med creme fraiche og purløg på toppen.

De røde spiser

De Røde **Spiser** - Danmarks eneste venstreorienterede madmagasin - politiserer hver uge alt det, vi putter i munden. Mad er gennemsyret af identitet og ideologi: Hvem er vi, hvor kommer vi fra, og hvem vil vi gerne være, når vi **spiser**? Et fornuftigt venstreorienteret menneske bør selvfølgelig spise venstreorienteret mad. Men hvad er det? Hvor ligger bælgrugter på den politiske skala, og er hummeren egentligt rød eller blå?

Alt materiale i Infomedia er ophavsretligt beskyttet.

Kunden må ikke sælge, videregive, distribuere, gengive eller mangfoldiggøre materiale fra Infomedia uden særlig og skriftlig aftale med Infomedia. Overført (downloadet) materiale skal slettes efter anvendelsen og må ikke indlægges i informations-genfindingssystemer, som for eksempel elektroniske postsystemer, databaser, fælles netværk eller lignende.

Videreformidling

Kunden må foretage videreformidling (ved videreformidling forstås kopiering, distribution via elektronisk post, tilrådighedsstillelse i databaser, på netværk eller lignende) af modtagne overskrift- og indledningsformater inden for kundens egen virksomhed. Al anden videreformidling af materiale fra Infomedia skal aftales skriftligt med Infomedia.

Information

Jeg elsker hvidt brød. Det gør jeg altså bare

21. januar 2017, Information, Sektion 3 (Moderne Tider), Side 11, Sofie Tholl..., 1025 ord, Id: e613cd40

Hvis jurist og debattør Natasha Al-Hariri kunne købe ind uden at tænke på pengepungen, ville hun prioritere økologisk halalkød. Og så gider hun ikke skamme sig

over at spise hvidt brød.

Fra 1-10 hvor venstreorienteret er du? »7. Det er lidt svært at dele det op på den måde, for jeg synes, der er stor forskel på kommunal-og landspolitik, økonomisk politik og socialpolitik. På nogle punkter er jeg enig med Liberal Alliance og meget enig med Enhedslisten på andre punkter.



Fra 1-10 hvor madglad er du? »9. 10 er næsten for overdrevet, ik'?»
 Hvad er din mest venstreorienterede madoplevelse? »At spise lækker mad fra hele verden hos Send Flere Krydderier i Verdenskulturcenteret på Nørrebro. Det er en socioøkonomisk virksomhed, som giver indvandrerkvinder mulighed for at arbejde med dét, de er rigtig dygtige til.« Hvad finder man altid i dit køkken?
 »Hvidløg og olivenolie.« Hvad er din livret? »Humus.« Hvad kunne du - af politiske årsager - aldrig finde på at spise? »Foie Gras, men det er alligevel også svært at finde halal.« Er der noget, du skammer dig over at elske at spise, fordi det ikke harmonerer med din politiske overbevisning? »Buræg kunne jeg aldrig finde på at spise. Men det er relativt nyt. Inden for de seneste par år har min mand og jeg skiftet fra skrabeæg til økologiske æg, og det er jeg blevet meget hellig omkring. I mit barndomshjem blev der ikke tænkt over økologi, der købte man altid det billigste - selv om de fra hjemlandene aldrig har spist andet end økologi, alt det, de spiste, blev dyrket på den nærmeste gård. Men økoæg koster alt andet lige også ti kroner mere, så jeg forstår godt mine forældres prioritering. Generelt har jeg det sådan, at folk og politik ikke skal blande sig i, hvad jeg **spiser**.« Hvad gør du med rester? »Vi fryser ned, og så **spiser** vi det en anden god gang.

Vi laver ikke madplaner, men vi prøver kun at købe det, vi har brug for. Det lader til, at det er en bevidsthed, der har sneget sig ind på danskerne. At man kan bruge madrester på kreative måder. Lave bananmuf-fins af en overmoden banan, eksempelvis.« Hvor ofte **spiser** du **kød**? »Lidt for ofte. Vi **spiser kød** fire til fem gange om ugen.

Kylling, hakket oksekød og lam. Vi er meget glade for **kød**.« Har du en madpolitisk kæphest? »Jeg ville ønske, vi var bedre til at købe mere økologi.

Vi køber økologiske æg, havregryn, olivenolie og en del andet, men vi er eksempelvis ikke nået dertil med mælken - at købe det økologisk konsekvent. Det skal også give mening for pengepungen, og priserne gør det ikke let. Med 100 procent økologi går det bare ikke op. Og hvis man går ned i supermarkedet og finder en økologisk agurk fra Spanien, så begynder det at være lige meget. Samtidig er alt vores **kød** halal, og det er virkelig svært at få økologisk. Det er ellers noget, jeg virkelig ville prioritere, hvis det altså var muligt og til at betale. Men det er enormt dyrt, fordi efterspørgslen er så lille. Der er kun en enkelt lille online-butik, der sælger økologisk halalkød.« Hvor bevidst er du om at bruge mad aktivt som en identitetsmarkør? »Jeg prøver at lade være. Vi **spiser** det hele herhjemme.

Alt fra klassisk dansk mad, til arabisk, italiensk og thai. Og det er nok meget sigende for de mennesker, vi gerne vil være.« Hvad er den mest højreorienterede spise, du kan komme i

tanke om? »Når eleverne på mit gamle gymnasium, Øregård, tog på Cafe Jorden Rundt over for Bellevue og spiste frokost i det store frikvarter. Og så er hummer og skaldyr er generelt noget højreorienteret stads.« Hvad er det værste, venstrefløjen har tilført madkulturen? »Det værste er nok den dér speltfløj, der har plantet skam i så mange mennesker over at spise specifikke ting. Jeg hader, at man skal skamme sig over at spise hvidt brød for eksempel. Jeg elsker hvidt brød. Det gør jeg altså bare. Man skal ikke skamme sig over at købe et franskbrød, men det kan man godt nogle gange komme til. Og det er ærgerligt.«.

Joachim Sperling: ' Et andet syn på indvandrerkvinder'

»Natasha Al-Hariri bringer et syn på indvandrerkvinder, som jeg godt kan lide. Det nationalistske dogme er, at det er småfede kvinder, som lugter lidt af sved og hvidløg, men Natasha Al-Hariri nedbryder dette primitive syn på indvandrerkvinder, for hun fejrer jul, men med tørklæde på, og er gift med den mand, der dannede en fredsring efter skyderiet ved Krudttønden og Krystalgade. Og med fare for at blive udskammet af feministerne, kan jeg lige så godt få det sagt: Hun ser knaldgodt ud med sin hovedbeklædning.

« »På grund af hendes unge alder tror jeg ikke, hun har færdigudviklet sine madvaner. Men det er forfriskende, at hun tager afstand fra spelttyranniet og erkender, at hvidt brød kan være noget, man bare har behov for fra tid til anden. Nu har Mellemøstens madtraditioner allerede sat et stort aftryk på den almindelige danskers madvaner, og Natasha Al-Hariris livret, som er hummus, kan man købe i en udmærket kvalitet i Nettos udvalg af Løgismoseprodukter. Derfor gider jeg ikke at lave det selv. For 10 år siden var hummus langt mere eksotisk, og derfor også en tydeligere identitetsmarkør, hvis man godt ville skille sig ud med noget venstreorienteret.« Joachim Sperling er cand. polit., madøre og højreorienteret socialdemokrat. Hver uge vurderer han den røde livret.

Fakta: Livretten

Natasha Al-Hariris hummus 1 dåse kikærter — økologisk. 2-3 fed hvidløg. Lidt olivenolie. Salt og peber.

Spidskommen. Lidt chili, hvis man ønsker den lidt skarpe smag. Lidt revet muskatnød. Citronsaft fra halv eller hel citron efter smag. Tahin efter smag (bruger den fra Urtekram). Lidt youghurt naturel.

Blend og smag til. Server i en halvdyb skål, lav en fordybning hele vejen rundt med en ske, hæld olivenolie i ' åen', og pynt med sumak og/ eller hakket persille.

De røde **spiser**

De Røde **Spiser** - Danmarks eneste venstreorienterede madmagasin - politiserer hver uge alt det, vi putter i munden. Mad er gennemsyret af identitet og ideologi: Hvem er vi, hvor kommer vi fra, og hvem vil vi gerne være, når vi **spiser**? Et fornuftigt venstreorienteret menneske bør selvfølgelig spise venstreorienteret mad. Men hvad er det? Hvor ligger bælgrugter på den politiske skala, og er hummeren egentligt rød eller blå? Illustration: Mia Mottelson/ iBureauet.

Alt materiale i Infomedia er ophavsretligt beskyttet.

Kunden må ikke sælge, videregive, distribuere, gengive eller mangfoldiggøre materiale fra Infomedia uden særlig og skriftlig aftale med Infomedia. Overført (downloadet) materiale skal slettes efter anvendelsen og må ikke indlægges i informations-genfindingssystemer, som for eksempel elektroniske postsystemer, databaser, fælles netværk eller lignende.

Videreformidling

Kunden må foretage videreformidling (ved videreformidling forstås kopiering, distribution via elektronisk post, tilrådighedsstillelse i databaser, på netværk eller lignende) af modtagne overskrift- og indledningsformater inden for kundens egen virksomhed. Al anden videreformidling af materiale fra Infomedia skal aftales skriftligt med Infomedia.